

*Wykwintna
Czekolada Deserowa*
Electa
Bracia Nowieccy
WARSZAWA • KROLEWSKA 27 • NOWY-ŚWIAT 63

ROK
XXII

ŚWIAT

No
48

WARSZAWA, DNIA 26-go LISTOPADA 1927 ROKU

Wydawcy: Akc. Tow. Wydawnicze „ŚWIAT”. Pod kierownictwem naczelnem STEFANA KRZYWOSZEWSKIEGO

KSIĄŻKI GWIAZDKOWE

w dużym wyborze już przygotowała

Księgarnia KSIĄŻNICY-ATLASU

Warszawa, Nowy Świat 59

Wysyłka katalogów na żądanie bezpłatnie

P U D E R
dla DZIECI
i M Y D Ł O
przetłusz-
czonezapobiegają wszelkiego rodzaju
odparzeniom ciała u dzieci

WYRÓB APTEKI

M. MALINOWSKIEGO

W WARSZAWIE, - - - NOWY-ŚWIAT 31

CZEKOLADA DESEROWA
WEDLAmało cukrzana, niezrównanej dobroci.
ZADAĆ WSZĘDZIE.Cała wytworna Warszawa
— apotyka się tylko —W KAWIARNI
RESTAURACJI**G ASTRONOMJA**

NOWY-ŚWIAT 16

Gdzie stale
koncertuje
SEKSTET
wiedeńskiLokal —
otwarty:
od 9 rano
do 4 w nocy*Powiedz mi, co jesz... a powiem ci, kim jesteś...*

Szanowny żołądek

Niewidzialny ale nieodstępny twój towarzysz, nieproszony doradca, niebezpieczny kusiciel, kieruje twojemi myślami, rządzi twojem usposobieniem, nosisz go. w sobie, nazywa się żołądek. Metapsychicy, czy koła do metapsychików zbliżone, utrzymują, że człowiek myśli nie tyle mózgiem, ile żołądkiem, a w każdym razie, że w okolicy żołądka, czy nawet w samym żołądku, mieści się tak zwany mózg słoneczny, ważniejszy, niż mózg czaszkowy. Natomiast zupełnie pewną jest rzeczą, iż nauka Freuda o podświadomości wyrosła z żołądka i z okolic w jego pobliżu położonych i dlatego miła jest transcendentalistom wszelakich odcieni, badaczom duszy, ducha i wieczności.

Żołądek!

On jest ojcem nauk moralnych i społecznych, z niego wyszła socjologia. W pełnym żołądku mieszka miłość i nieśmiertelna sztuka, w pustym lęgnie się nienawiść, reforma społeczna i dynamit rewolucji.

Wiedząc, jaką straszliwością jest żołądek, człowiek próbował z nim walczyć. Uciekał przed nim na pustynię. Ale żołądek nie opuszczał człowieka nigdy i nigdzie. Na ascetach mścił się maligną, na łakomczuchach tuszą. Przed żołądkiem nie masz ucieczki, chyba w śmierci.

Cień ukrytego w brzuchu żołądka pada na dzieje ludzkości. Najtęższe głowy nie mogą sobie dać z nim rady przez tysiące lat. Iluż to ludzi zawdzięcza nieśmiertelną sławę żołądkowi! Spójrzmy wstecz. Wodzowie i politycy. Bo wojna i polityka to tylko dwa typy sporu o

napelnioną misę. Mojżesz przed wiekami prowadził żydów do ziemi „miodem i mlekiem płynącej”, a obecna wojna chińska toczy się o koncesje. Wzniosłe idee? Niema wzniosłych idei na głodno. Człowiek człowiekowi jest bratem, ale przy wspólnym stole. Znane są wypadki, że grupa ludzi, plemię przez katastrofę odcięte od żywności, albo załoga zabłąkanego okrętu, najlepsi przyjaciele, wymordowywali się wzajemnie z głodu. Jenerał Bonaparte, Bóg Wojny, idąc do Włoch, w oficjalnej odezwie obiecywał swojej chudogębej i obdarłej armii napchanie żołądków i ubranie. A przecież nazywało się, że idzie w świat z hasłami rewolucji, wyzwalaającej uciśnionego człowieka. Hasła hasłami, a jeść konieczne trzeba. Nawet największy idealista ma żołądek. Odwróćcie podszewką słynny sztandar Rewolucji Francuskiej „wolność, równość i braterstwo”, a zobaczycie żołądek. Kto jest szlachetnym ulubieńcem ludu? Taki człowiek, który daje jeść. Taki, który od najedzonych wymaga pracy, jest tyranem. Faworyt wyzwolonego ludu, Danton, poszedł pod tasak gilotyny tylko dlatego, że kochający go lud, zamiast stanąć przy ulubieńcu, pobiegł do portu, gdzie rozdawano mąkę. Sztuka rządzenia? mądrość? Kiedyś taki mądry, to nakarmi!

Ille dobrych uczuć mieszka w żołądku, najlepiej zaobserwować na proszonym obiedzie. Zanim goście z salonu przeszli do jadalni, rozmowa się nie kleiła, gość gościowi był obcy i mało życzliwy. Ale po prze-



Obraz M. Grollerona, z salonu paryskiego

piec—Antinousem, mędrzec—Dionizosem, każdy jest piękny, pociągający, uroczy, gotowa dać się całować gromadzie idiotów, durniów i brudasów, a te pocałunki będą jej się wydawały złotym deszczem, w który się zamienił rozkochany Zeus. Taką potęgą jest żołądek.

Czy wobec tego, co się tu powiedziało, trzeba jeszcze podkreślić kulturalne znaczenie obiadów czwartkowych u Stanisława Augusta? Czy trzeba podnosić wpływ jedzenia na inteligencję? Któż dzisiaj nie wie, że wykwinny stół jest gniazdem dowcipu, bo artystycznie przyrządzona kuropatwa a potem szklaneczka wina i kompot i gorąca mokka z zielonym likierem uduchowiają ociężałego męża, czynią go lotnym, natchnionym, filozofem i poetą i mistrzem bystrości intelektualnej. W pewnym domu bardzo smakował gościom karp na szaro. Ponieważ jedząc go, wszyscy pożądliwie spoglądali ku półmisko-

wi, gdzie kokieteryjnie spoczywał ostatni kawałek tej delikatnej ryby, pani Amfitrjonowa rzekła:

— Kto powie najlepszy aforyzm o karpie, do tego należy pozostałość półmiska.

— Gdy jem pani karpia, czuję, że się staję lepszy! — zawołał otyły smakosz i nie czekając na głosy współzawodników, zgarnął karpia na talerz wśród ogólnej wesołości.

Artysta - malarz Protaszewicz, autor jadowitych karykatur, człowiek małomówny, cichogłosy, chudy o wielkich oczach, w których zdawał się cały siedzieć, jak w otwartych oknach, odpowiedział wolno z kurtuazyjnym uśmiechem, gdy go zapytała pani domu, czy życzy sobie filiżankę czarnej kawy:

— Pani dobrodziejko, kawa po dobrym obiedzie jest konieczna, po lichym niezbędna.

A ta ochocza wymiana myśli o literaturze przy dobrze zastawionym stole!

— Anatol France to genjusz!

— Jest pan w sprzeczności z samym sobą. Przed tygodniem mówił pan w tem samem towarzystwie, że Anatol France to kretyn.

— Gdzież tu sprzeczność? Nigdy nie utrzymywałem, że genjusz nie może być kretynem.

Ktoś utrzymuje:

— Nieszczęściem polskiej literatury jest dyletantyzm krytyków. Krytyka w Polsce jest gadatliwą niemową.

Prawdziwie wykwinny żołądek zna się na literaturze. Fundament dobrej biblioteki domowej jest książka kucharska. Powiem krótko: Umierająca z głodu „Antygona” może być właściwie oceniona tylko wówczas, gdy się opiera bezpośrednio o „365 obiadów” Cwierzczakiewiczowej.

Wacław Grubiński

Dom i restauracja

Każdej kobiecie wstępującej w związki małżeńskie przypominają się, że droga do serca mężczyzny prowadzi przez żołądek. Jest to teoria stara, datująca się od tysięcy lat i być może jedyna, która nie uległa zmianie. Nie obaliła jej żadna rewolucja. Nie unicestwiła jej względność czasu, naukowa organizacja pracy, psycho - analiza, sanacja moralna, dewaluacja uczuć.

Młode, naiwne, niedoświadczone dziewczęta wierzą, że można żołądek wymarzonego męża karmić przekąskami pocałunków, przystawką uczuć, drobiem miłości i ciastkami. Rezultatem tej poezji życia małżeńskiego bywa — rzecz notowana często w kronikach sądowych — separacja od stołu.

Inne kobiety buntują się przeciwko temu prawu. Rezultatem tego bywają, rzecz również często notowana w kronikach sądowych — procesy rozwodowe.

Niektóre, natomiast, zabierają się zbyt gorliwie do żołądków, prowadzących ku sercom męzkim.

— Jaka jest twoja ulubiona potrawa?
— zapytała młodzianka małżonka nazajutrz po ślubie swojego ubóstwianego pana i władcę.

— Nie jestem smakoszem, nie mam grymasów, doprawdy wszystko mi jedno.

— Ale błagam cię, powiedz, co lubisz?
Co byś zjadł jutro na obiad?

— ...Móźdzek cielęcy, kotlet wieprzowy...

A nazajutrz po obiedzie:

— Smakował ci móźdzek?

— Nadzwyczajnie! Bardzo lubię móźdzek.

Od tej pory mąż stał się ofiarą móźdzku cielęcego i swojej żony. Jadał go (cielęcy) trzy razy tygodniowo na obiad, a trzy razy — na kolację: kotlety z móźdzku, muszelki z móźdzkiem, paszteciki, w occie. W niedzielę na proszonym obiedzie u teściów także mu dawano móźdzek. Rozchorował się, doktor skonstatował zatrucie móźdzkiem. Wyleczył się, ale pozostał mu na całe życie wstręt do móźdzku, — na szczęście tylko — cielęcego.

Oto są skutki, gdy się bierze zbyt dosłownie sympatie kulinarne swoich mężów.

Pomimo teorii, że do serca mężczyzny trafia się przez żołądek, panowie nie lubią kuchni domowej, a zwłaszcza czują niepokonaną obawę przed „własnymi” wypiekami, majonezami „mojej” roboty.

Gdy miła gospodyni częstuje plackiem, tortem, ciasteczkami:

— Niech pan skosztuje, to nie z cukru, sama upiekłam, lepsze, niż krajanek Wedla.

Wtedy uprzejmy pan skosztuje (o zje-

dzeniu niema mowy), a mniej uprzejmy odpowiada:

— W domu mam także truciznę, proszę o Wedla.

Z majonezami, sałatkami jest jeszcze gorzej. Pewnego starającego się o rękę bardzo milej panny poczęstowano w domu jej rodziców imponującym majonezem z szyjek rakowych, która to potrawa była dziełem i dumą owej milej panny. Zjadł majonez, ale nie pokazał się już więcej w tym domu. Jeździ rok rocznie do Karlsbadu, bo ma chroniczny katar żołądka (co może jeden paniński majonez!), a panna poślubiła innego, który utrzymuje, że żona wkłada znacznie więcej serca w swoje dzieła gastronomiczne, niż — umiejętności i, majonez jada tylko w restauracji.

Nie znaczy to jednak, że mężczyźni nie potrafią ocenić zalet kuchni domowej. Prawdziwi smakosze cenią nade wszystko dania wypieszczone staranną ręką dobrej kucharki. Lecz nie wystarcza dobra kucharka, konieczne jest „technienie” dobrej gospodyni.

A niema już dobrych gospodyń, skończyła je — linja. Bujne biodra, pełne ramiona, rozlewna krew, wszystko to przeszło do historii, łącznie ze śmietaną, zupami, sosami, kluseczkami, flakami, pulpetami, omletami. Jest linja i *regime*: szklanka herbaty bez cukru, sucharek, kwaśne jabłko.

Jeżeli nawet mąż dostaje w domu wyborny obiad, to z kim się podzieli wrażeniami wątróbki, czy steku baraniego? Przecież nie z żoną, która jabłko popija węgierskim Hunyady.

Przeto mąż ciągnie, nie, męża ciągnie do restauracji. Śniadanko. Znajomi. „Człowiek prawdziwie kulturalny umie jeść”, jak mówi mój kuzynek. Człowiek prawdziwie kulturalny umie się też napić i porozmawiać o tem, co je. A po śniadanku nie ma się już apetytu na domowy obiad.

I kobietę ciągnie do restauracji nie tylko mąż, nie tylko miłe towarzystwo ale i to — jak mówi przykładna gospodyni — że nie zjem tego, co wczoraj zadysponowałam kucharce. I naturalnie przegląda przez pół godziny jadłospis, a wreszcie wybiera sobie oryginalną potrawę, taką, jakiej nie może zadysponować w domu: kotlet cielęcy, lub befsztyk. A mówi się o kobietach, że mają tyle polotu, fantazji. Mówi się o nich, że są wybredne, grymaśnice. Wszystko to błaga i fałsz. Charakter i usposobienie kobiety można poznać najlepiej w restauracji. Kobiety są przedziwnie oszczędne w jedzeniu. Bez zająknięcia poda mężowi rachunek dwustozłotowy za pantofelki lub kapelusz, a w restauracji nie chce majonezu, indyka, ananasu, bo za drogi. Czasem mąż

jest wzruszony skromnością swojej małżonki, ale przeważnie irytuje się, bo najoszczędniejszy mąż w domu jest rozrzutny w restauracji. Być może, są to pozostałości kawalerskie, lub rezultaty słomianego wdowieństwa, lecz mężczyzna wie, a mądrość tę czerpie z życia, nie zaś literatury, że ilekroć znajduje się w restauracji w towarzystwie kobiet, bardziej miłych niż szanowanych, to te panie nie przeglądają jadłospisu, nie zastanawiają się, nie wybierają, nie myślą, ale z zamkniętymi oczami, o każdej porze dnia i nocy stalują zupę rakową, majonez z homara, kotlet *de volaille* i melbę. Nie jest to koniecznym dowodem polotu i oryginalności, ale dobrego apetytu i wynikającej stąd pogody ducha.

Przeto mężczyźni ogromnie lubią, gdy panie wybierają takie menu i miły mąż zmusza formalnie żonę, ażeby w restauracji odrzuciła ostre *regime* „linja na sucharkach i herbacie”. Że i ona po melbie i węgierskim winie ma humor lepszy, niż po kwaśnym jabłku i gorzkiej wodzie Hunyady, nie ulega żadnym wątpliwościom.

W restauracji spotyka się różne typy, ale właściwie istnieją tylko dwa typy gości. Jedni przychodzą dobrze zjeść, drudzy, ażeby widziano, że dobrze jedzą.

Ci, którzy przychodzą dobrze zjeść, to przeważnie stali bywalcy tej samej restauracji. Dyrektor wybiega na ich przywitanie, prowadzi do zarezerwowanego stolika i zwierza im w tajemnicę, co jest dziś najsmaczniejszego. Usługa pieczołowita. Rachunek otrzymują zawsze przed pierwszą (Bywalcy czują wstręt do Magistratu), i w rachunku niema nigdy pomyłek. Opuszczają restaurację, nie żegnani owacyjnie, ale odprowadzani tym szacunkiem, który im przynależy. Tradycje.

Ci bywalcy, ci znawcy, ci mecenasie gastronomii są przedmiotem zazdrości tych gości, którzy przychodzą, ażeby widziano, że dobrze jedzą.

Ani kawior, ani kapłony, ani świeże ananasy, ani szampan, ani przesolony rachunek, ani napiwki, ani kwiaty dla pań — nie dają pełnego uznania. Wprawdzie służba biega jak szalona od bufetu do stolika, zamraża i odmraża wino, wprawdzie orkiestra gra w tę stronę cygańskie romanse, ale dyrektor ma tylko uśmiech pobłażania.

— Dzisiaj chcą u mnie pokazać, że dobrze jedzą, a jutro pójdą do innej oazy. Wolę moich stałych gości.

I tem się różni dom od restauracji, że w domu tradycje giną łącznie z linją, a w restauracji trwają przy starem winie i młodej gąsce.

H. Jel.





Lecz i dla nich wybiję godzinę... kuchenna



Zanim „obłożone jabłkami”, ukąsą się na półmiskach

Fot. Photo-Plat

Podróż po restauracjach

Montaigne nie uznawał muzyki przy jedzeniu. Miał słuszość. Jedzenie jest zaspakajaniem zmysłu zwanego smakiem. Muzyka jest również pokarmem dla naszych zmysłów, ale dla zmysłów zupełnie innych. Gdy się chce jednocześnie zaspokoić rozmaite zmysły, doznaje się niezadowolenia, ponieważ jeden zmysł przeszkadza drugiemu zmysłowi w nasycaniu się rozkoszą. Ktoby chciał jednocześnie całować się i gryźć orzechy, tenby połowicznie odczuwał smak pocałunku i smak orzechów. Trzeba się zdecydować na jedno: albo całuję, albo jem orzechy; albo spożywam obiad, albo chłonę symfonię. Tymczasem tak się dzisiaj rozpowszechnił w europejskich restauracjach zwyczaj przygrywania gościom do befsztyku, że nawet drugorzędna knajpka uważa sobie za obowiązek postawienie kiepskiego skrzypka przy marnym pianinie i wesołe bostony z przedziwną nudą krążą nad wyszczerbionymi talerzami, aż ni stąd ni z owąd zasyczy czasami szklanka wyszczerbiona właśnie na taki a taki ton. Aby spokojnie trawić, trzeba jadać w domu. Jedyna sztuka, jaką Montaigne uznawał, podczas obiadu, nazywa się rozmowa. Ta sztuka właśnie ginie pod ciosami, irytującej przeważnie, muzyki restauracyjnej. Czy to w Bristolu, czy w Europie, w Polonji, czy w Okocimie, u Brühla czy pod Bachusem, najprzyjemniejsze chwile obiadowe albo kolacyjne spędza się między jednym jazz-bandem a drugim. Czeką się z utęsknieniem, żeby przestali grać. Teraz porozmawiamy. Zaczyna się gawęda, pada

dobry żart, ktoś snuje opowiadanie o polowaniu na... Straszliwy grzmot bębna z dzwonkami, wycie saksofonu! Niepodobna mówić w dalszym ciągu. Gdyby przynajmniej grali pięć razy ciszej; gdyby ta rozwydrzona orkiestra, wzięwszy pół litra bromu, rozpylała melodie łagodne jak powiew, le-dwie muskający nasze bębenki uszne! Nic z tego. Kelner jednej z najwykwintniejszych restauracji stołecznych zapewnił naszego współpracownika, że publiczność, dzisiejsza, powojenna publiczność, nie umiejąca rozmawiać, ponieważ niewiele czytająca, woli hałas nowoczesnych instrumentów, bo ten rytmiczny łoskot zwalnia ją z posiadania gibkiej, polerowanej inteligencji i ogłady towarzyskiej, zwalnia ją z władania tą czarowną sztuką, którą w osiemnastym wieku uczynili sławną na cały świat francuzi pod nazwą *causerie*. Interesującą rozmowę, błyskotliwy dialog zabił dancin-g. Nie rozmawiamy przy obiedzie, ponieważ nie dopuszcza nas do głosu murzyński koncert, nie rozmawiamy podczas kolacji, ponieważ między gęsiem udkiem i melbą foxtrotujemy. Tak się dzieje w poważnej „Europie”, najwygodniej umeblowanej wśród restauracji warszawskich (tutaj się można rozeprzeć i nikt cię tutaj nie potrafi!), w tej solidnej restauracji salonowego ziemiaństwa, arystokracji, wielkiego przemysłu, ministrów, ciała dyplomatycznego; tak się dzieje w „Bristolu”, słynącym z dobrej kuchni, uprzejmej obsługi, gdzie panuje atmosfera mniej etykietałna, mimo że i tutaj lubią

przebywać ministrowie, ziemianie, literaci, prasa rządowa, prawicowa, lewicowa, posłowie, senatorowie, finansjera, teatr; tak się dzieje w „Oazie”, której mistrz, Wincenty Drabik, zaszczerpił urodę hinduskobizantyńską; tak się dzieje u „Bachusów”, słynącego niegdyś z papugi, którą niechcący otrul jakiś gość potrawą, oczywiście, z pozamiejskowej kuchni, a właściwie cukierkiem, nabytym na ulicy; tak się dzieje w „Astorji”, która miała zaszczyt przed kilku laty widywać co wieczór najgłośniejszych beletrystów polskich, miłą brać aktorską, artystów - malarzy, muzyków... tak się dzieje u Brühla, w Savoy'u, u Rydza, wyrastającego raz na rok, ale nie zawsze w tem samym miejscu, tak się dzieje w „Okocimie”, który jest nowem wcieleniem metempsychicznym „Empiru”; tak się dzieje w Hotelu Angielskim, gdzie niewiele zostało z godnej dostojności dekoratorskiej, którą go upiększył mistrz Karol Frycz przed wojną; tak się dzieje u Boqueta, u Wróbla, nawet w żydowskiej Picadilly, gdzie zasiedziawszy się, mógłby każdy śmiertelnik powiedzieć o sobie, jak ten młody rymodłubacz, który pisze o sobie w chuderlawym tomiku p. t. „Odjazd”:

*Tutaj ja,
Jeden z miliona ludzi,
Cierpię.
Aż mnie obudzi
Wrzask trąb.*

Restauracja bez muzyki stała się anormalną. Obiad i koncert to dzisiaj synonimy. Ludzie tak się do tego przyzwyczaili, że w Filharmonji w czasie wykonywania symfonji Patetycznej Czajkowskiego pukam na kelnera.

A. H.

WŁODZIMIERZ ZAGÓRSKI

Historja Patrjarchy Noego

Nasz praszczur Noe świętym był
I chadzał wciąż przed Panem,
Wody się tak jak ognia bał,
A wino pijał dzbanem.

Za to go też miłował Pan
I w wszelkiej strzegł przygodzie,
A gdy potopu nadszedł czas,
Nie dał mu zginąć w wodzie.

Przez dni czterdzieści padał deszcz,
Pan ziemię wodą raził,
Przez dni czterdzieści Noe pił,
Z pod beczki nie wylał.

Tak ocalona ludzkość trwa
I będzie trwać najwieczniej,
A morał stąd: że gdzie, jak gdzie,
Lecz w szynku najbezpieczniej.

Przeminął potop. Noe dank
Jehowie ofiarował —
I obręcz z próżnej beczki zdjął
I Panu ją darował.

A Pan ofiarę przyjął rad
I nakrył tą obręczą
Przepaści chmur, w przymierza znak —
I obręcz ta jest tęczą.

Żył potem Noe mnogie dni
I chadzał wciąż przed Panem,
Gdy trunek mu nie płał nóg,
Bo wino pijał dzbanem.

Wody się tak, jak ognia bał
I była mu przeklęta,
Za to, że nią pokarał Pan
Lud grzeszny i zwierzęta.

Aż raz się strąbił praszczur nasz,
Przebrawszy troszkę miarki,
Zrobiło mu się „jakoś tak”
I poszedł spać do arki.

I przyszedł Cham, i począł drwić,
Że Noe taki ściety —
I za to Chama przeklął Pan
I Cham do dziś przeklęty.

Historji tej moralny sens,
Jakby na dłoni, leży,
Że świętym jest Noego cech
I drwić zeń nie należy.

Bo kto ze sprawiedliwych drwi,
Co pijąc aż do spodu,
Potrąbią się, jak praszczur nasz,
Ten jest — chamskiego rodu.

WŁ. PŁASKOWSKI

TY A TY!

Dziwny to przesąd mieli ludziska,
O którym ledwie została wieść,
Że gdy kto kogo chciał poznać zblizka,
Ten musiał beczkę soli z nim zjeść.
A to ci termin chyba na kpiny?
Dziś między nami nie jest tak źle,
Nie trzeba soli ni odrobiny,
By jeden z drugim zapoznał się.
Przy pierwszej bibie u Bokiecjusza,
Gdy wlejesz w gardło flakonów trzy,
Wnet serce w tobie już się porusza,
I z każdym jesteś na ty a ty.

Stary czy młody? kto tam dziś pyta,
Podobne względy nie mają sił;
To twój przyjaciel i na tem kwita,
Boś się z nim razem na bibie spił.
Aż miło patrzeć, jak dziad siwawy,
Z takim, co liczy dwudziesty rok,
Używa wspólnie miłej zabawy
I co minutę w buzię cmok, cmok!

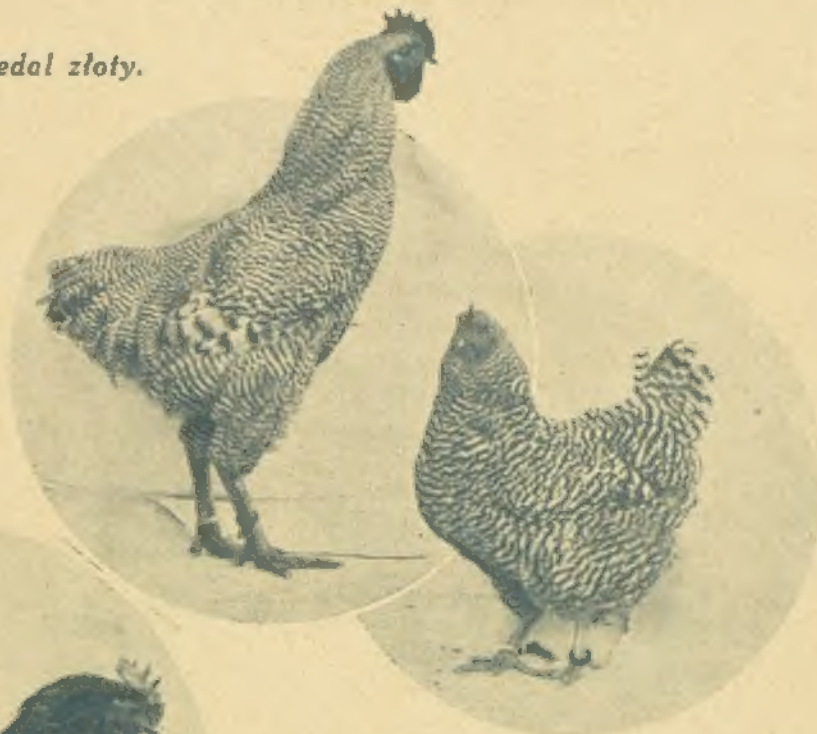
Wprawdzie nazajutrz, śmieszne to trochę,
I nawet wielkie głupstwo w tem tkwi,
Gdy po trzeźwemu pacholę płocze
Mówi dziadowi: jak się masz ty!
No, — ale trudno, — to bagatela,
Gdyż dawno pękła przesądu nieć,
I można przecie dla przyjaciela,
Przy siwych włosach smarkaczem być.

Choć więc niejeden dziwactwa plecie,
Ja jednak gwałtem w to wierzyć chcę,
Iż teraz lepiej jest na tym świecie,
Gdyż przyjaźń szybko zawiera się!
Przed laty mogli jeść beczki soli,
Gdy się kto z drugim zapoznać chciał,
Bo dawni ludzie żyli powoli,
Nie wierząc wcale w zbyt prędkie szal.
Lecz nam dziś życie tak bystro płynie,
Tak każdy klnie się, że nie jest zły,
Nic więc dziwnego, że po godzinie,
Jeden drugiemu mówi już ty!

WYSTAWA DROBIU W DOLINIE SZWAJCARSKIEJ W WARSZAWIE



Wyandotty. Medal złoty.



Plymouth-Rocki, Medal złoty.



Zielononóżki polskie. Medal złoty.

Fot. W. Złakowski

WARSZAWSKIE HALE TARGOWE NA PLACU MIROWSKIM



Przekupki handlujące warzywem i owocami

Fot. Marjan Fuks

KELNER i TY

Zająłeś stolik i czekasz. Niewidzącem okiem obrzucił cię wysmokingowany chłopiec z serwetą na ramieniu; patrzy w dal. Pukasz lekko w stolik. Chłopiec kiwa głową. Czekasz. Zbliża się kelner, na którego twarzy czytasz, że ma ważniejsze sprawy na głowie. Spojrzał na ciebie zgóry, jak twój szef; nie jest uprzejmy, jest sztywny, wieje od niego surowa niechęć; czujesz, że mu się naraziłeś i opanowuje cię onieśmienie; przypuszczasz, że za chwilę zacznie cię strofować. Aby go udobruchać, wybierasz drogą potrawę. Nic nie pomaga, kelner patrzy na ciebie z pogardą. Tracisz apetyt, zamawiasz wódkę, piwo, wino. Kelner patrzy na ciebie w milczeniu i najwyraźniej mówi oczami, że bardzo mu jest nieprzyjemnie z tobą obcować.

— Czy jest czarny chlebek? — zapytujesz.

Nie odpowiada. Zapytujesz powtórnie w sposób najwdzięczniejszy, aby sobie zjednać tego surowego pana. Wówczas on bez pośpiechu zapytuje:

— Co?

— Czy... czarny chlebek? — jakas z z przerażenia podłoga usuwa ci się pod nogami.

Kelner odpowiada:

— Może być — i nie rusza się z miejsca.

— W takim razie... proszę.

Kelner patrzy na ciebie zgóry i pragnie ci powiedzieć:

— Pan mnie nudzi. Co mnie pan obchodzi?

Wreszcie odwraca się do ciebie tyłem i wolno odchodzi.

— Boże! co za ulga!

Westchnąłeś z radością, ponieważ nie leżą już na tobie te ołowiane oczy kelnerskie. Wydaje ci się, że cię ominęła jakaś przykrość. Ale natychmiast sobie przypominasz, że kelner za chwilę wróci i niemiły nastrój znów cię ogarnia. Życzysz sobie, żeby ten obcy pan przyniósł wódkę, przekąskę i czarny chlebek jak najpóźniej. Zjawia się jednak po kilku minutach i obojętnie stawia przed tobą talerzyk, butelkę, masło, bułeczki.

— Prosiłem o czarny chlebek.

— Zabrakło.

Rzekł to od niechcenia, położył przed tobą serwetkę, przysuwa półmisek ze śledziem.

— Zabrakło? — zapytujesz lękliwie uśmiechnięty.

— Co?

— Nie, nic. Jaka szkoda, że zabrakło...

Kelner przygląda ci się w milczeniu, jak niezgrabnemu robakowi, który z trudem wylazi ze szpary w podłodze i którego za chwilę spokojnie rozdepcze.

Wypiłeś kieliszek wódki, przegryzłeś śledziem, wypić drugi kieliszek wódki,

przegryzłeś sałatką... Kelner zniknął. Zaraz ci lepiej smakuje zakąska. Jeszcze jeden kieliszek.

— Drugi raz tu nie przyjdę — obiecujesz sobie w duchu.

Kelner przynosi kaczkę. Trochę zartwarda.

— Co?

— Trochę... twarda — mówisz z przepaszającym uśmiechem.

— Piers jest miększa.

— Odkładasz udko, bierzesz na widelec chudą pierś.

— Jakoś... wyschnięta.

— Kucharz powiedział, że w tym czasie nie może być lepsza.

— Wczoraj jadłem tłusciutką kaczkę u moich znajomych.

Kelner wzrusza ramionami.

Skróbiesz tępym nożem suchą kaczkę, jesteś upokorzony.

J. KOCHANOWSKI

DO BACHA

*Pijmy, bracia, co szczerzej,
Pijmy w okrzyk jednaków,
Bacha, ojca tancerzy,
Przyjaciela skrzypaków.*

*Z winnem liściem na czele,
On ma miłość pod wodzą,
Z niego słodkie podchmiele,
Z niego żarty się rodzą.*

*Jeno pijaj, a gładko,
Zginą wszystkie przykroście.
Hola! żwawa czeladko,
Pełne kufle przynoscie!*

*Gdy nieszczęścia bez miary
Biją szturmem w wiek karli,
Więc pokrzepmy puhary,
Byśmy z troski nie zmarli.*

*Na co, pytam, lzy rzewne,
Na co zmarszczki u czoła,
Co nam jutro niepewne,
Gdy dziś chwila wesola?*

*Raczej z rzeźwej podchmieli
Ujmę rączki dziewczęce,
W tak! rześistej kapeli
Kółkiem tanek zakręcę.*

*Kto chce stękać, niech stęka,
Nie przeuczyć dziwaków,
Nam przy winie piosenka
W chór zahuczy jednaków!*

— Deser? — pyta lakonicznie kelner, podając ci kartę.

W tej chwili zakipiał w tobie gniew. Co u diabła? Po co to kokietowanie kelnera, który jest tutaj przecież po to, żeby ci usługiwał! Ma spełniać twoje polecenia, a zachowuje się wyniośle. Jest twoim służącym, a pozwala sobie podkreślać każdym nieuprzejmym gestem swoją dumną niezależność. Placisz mu za to, żeby był ku twojej wygodzie, a on robi miny, jakby był na ciebie obrażony.

Odsuwasz talerz z resztkami kaczki i mówisz oschle, kategorycznie:

— Proszę to zabrać.

Kelner stoi, trzymając kartę. Czekasz, żebyś tę kartę wziął od niego. Ale ty uderzyłeś go stalowym wzrokiem i mówisz niby spokojnie i niby nie podniesionym głosem, ale mocno:

— Czy pan słyszał?

Nieco zdziwiony kelner sięga leniwie po talerz i z talerzem w ręku zapytuje:

— Jaki deser?

— Niech pan przeczyta, co tam jest w karcie.

Coraz bardziej zdziwiony, kelner stawia talerz na sąsiednim stole i czyta półgłosem nazwy potraw deserowych. Skończył. Ty się namyślasz. On czeka. Wreszcie mówisz:

— Nie. Poda mi pan kawę.

Po chwili zjawia się chłopiec, ten roz-targniony, i nalewa ci kawę. Próbujeś.

— Zimna.

— Służę panu? — mówi chłopiec.

— Kawa jest zimna.

— Taką mi dali.

— Zabierz.

Chłopiec się waha.

— Na co czekasz? Powiedziałem ci, żebyś zabrał. Zawołaj kelnera.

Zjawia się kelner.

— Panie kelner, co to znaczy?

Kelner z mdłym i lekko wzgardliwym uśmiechem pochyła się pytająco.

— Jaką kawę mi pan przysyła? Co wy sobie wogóle wyobrażacie?! Że publiczność pozwoli z siebie żartować?! Rusz-no się pan żwawiej po gorącą kawę! Przypomnij pan sobie, że jesteś kelnerem! A jak pan będzie robił te głupie miny urażonego granda hiszpańskiego, to możesz pan co oberwać! Pan tutaj jesteś na moje rozkazy, które masz spełniać grzecznie i dokładnie. Ja za to płacę! A jeżeli się to panu nie podoba, to pan zostań ministrem!

— Ależ, proszę szanownego pana...

— Dosyć! Kawa i rachunek! Więcej się w tej budzie nie pokażę i znajomym powiem, żeby tu nie przychodzili. Już ja wam zrobię reklamę!

Kłaniając się, kelner odchodzi ze zgorzonym i przerażonym pomocnikiem.

W dwie minuty później zbliża się *maitre d'hotel*, elegancki, pokornie uśmiechnięty, zgóry jest we wszystkim twojego zdania, tłumaczy kelnera, ale go nie usprawiedliwia. Chłopiec śród ukło-

rów nalewa ci kawy do filiżanki, sam pan *maitre d'hotel* podsuwa ci cukiernicę. Inni kelnerzy przemykają się z ożywieniem koło twojego stolika i z zabiegliwą sympatią patrzą w twoje oczy. Naokoło widzisz tylko ukłony i życzliwość i gotowość do usług. Atmosfera restauracji zupełnie się zmieniła.

— Wszystkiemu winni, proszę szanownego pana, komuniści, propaganda bolszewicka. Wmówili w s'absze głowy tak zwaną równość, że niby gość i kelner to równość.

— Wcale tego nie zauważyłem. Kelner, który mi usługiwał, traktował mnie, jako istotę o wiele od siebie pośledniejszą.

— Bo on sobie wykombinował, proszę szanownego pana, że godność osobista człowieka polega na tem, aby innych ludzi traktować lekceważąco. On myśli, że równość to zniesienie uprzejmości. Wszystkiego, proszę szanownego pana, narobił socjalizm.

— Jakto socjalizm?

— Zniesienie napiwków. Być grzecznym bez specjalnego za to wynagrodzenia wielu ludziom wydaje się idiotyczne.

— Pan jest za przywróceniem napiwków?

— Nie, proszę szanownego pana. Ja tylko stwierdzam, że napiwek szybciej uczył grzeczności, niż szkoła. Jeszcze jeden dowód, że dobrocią więcej się w pedagogice da zrobić, niż logiką.

— Przecież kelner otrzymuje procent od rachunku.

— Ale ten procent musi być przez klienta zapłacony, gdy napiwek był datkiem dobrowolnym. Obecnie kelner jest niezależny od gościa. Zgodzi się szanowny pan, że trzeba dużej kultury, aby być grzecznym, będąc niezależnym. Jeden bardzo bogaty pan powiedział mi kiedyś, że jemu jest daleko łatwiej być ordynarnym, niż grzecznym. Niech więc szanowny pan daruje temu niemądremu kelnerowi, który przez niewysilanie się na uprzejmość odstrasza gości od restauracji. Zły z niego kupiec. Szkodząc restauracji, szkodzi samemu sobie.

— Co ja płacę?

— W tej sekundzie służę.

Sam *maitre d'hotel* wręczył ci rachunek. Kłaniając ci się w pas na pożegnanie, oświadczył solennie:

— Był to ostatni nieuprzejmy kelner w Warszawie. Otrzymał dymisję. A w młode pokolenie kelnerskie wpajamy pełen szacunku zachwyt dla czcigodnego klienta. Moje uszanowanie szanownemu panu.

Wyszedłeś zadowolony. Od owego czasu nigdy nie zdarzyło ci się spotkać kelnera, któryby nie był mile uśmiechnięty nawet w tym rzadkim wypadku, gdy nerwowy klient cokolwiek kaprysi, jak stara histeryczka.

b. i.

Dawne „Handelki” warszawskie

Jeśli cofnąć się pamięcią o 4 — 5 dekad lat wstecz, uderza ogrom zmian, jakie zaszły w naszym życiu obyczajowym. Od drugiej połowy 19-go wieku życie nabiera tempa. pędu, gorączkowej nerwowości. Wzmagająca się wciąż walka o byt wymaga coraz silniejszego napięcia energii, odejmuje spokój, nie pozwala na wywczasy. Kto nie potrafi zdobyć się na tę energję, zostaje wyrzucony za nawias. Gorączka udzieliła się nawet życiu wiejskiemu. „Wiesz spokojna, wiesz wesoła” należy do bezpowrotnej przeszłości; jej miejsce zajęła wiesz pochłonięta pracą i troskami.

Gdzież te czasy, w życiu Warszawy, kiedy najstateczniejszy obywatel, cokolwiek gorętszym obdarzony temperamentem, w południowej godzinie wymykał się z biura czy z domu „do handelku”? Urzędnicy Banku Polskiego szli do Roeslera, przy ul. Elektoralfnej, i w przyciemnionych, brudnych pokojkach, przy flakach, bigosie, kawioru i innych smakołykach, zakrapianych starką i portere, dłuższą przerwę w pracy czynili. Ale wtedy mawiano pobłażliwie: — Praca nie ucieknie, a życie jest krótkie! Niedaleko od Roeslera, bo na Placu Bankowym, mieścił się inny handelek, — Gout'a, który słynął z niezwykle przyrządzanych flaków. Miał też licznych a wiernych zwolenników. Sądownicy i adwokaci trzymali się „Arkuszewskiego”, przy ul. Miodowej, (restauracja ta istnieje do dnia dzisiejszego). Tam również redaktorzy polscy podejmowali cenzorów rosyjskich i przy butelce szampana łagodili ich zapędy. Najbardziej uczęszczane jednak „handelki” mieściły się przy Placu Teatralnym. Tutaj królował „Stępek”, niezapomniany Stępkowski, i „Bocquet”, którego miejsce później zajął „Müller”.

„Stępek” był ulubioną restauracją możniejszej klienteli, zwłaszcza ziemiańskiej. Właściciel sam obchodził stoły, pilnował bacznie, by każdy gość był według gustu obsłużony. Ile tutaj wypito szampana, węgryna, przednich koniaków! Ile połknięto ostryg, kawioru! Tu warszawianin prowadził cudzoziemca, jak na osobliwość. Tutaj urzynał się słynny gen. Skobelew....

U Müllera, który zajmował narożnik w gmachu teatralnym, schodziły się sfery teatralno - literackie i inteligentkie. „Śniadanko” zaczynało się w południe, lecz nieraz o siódmej woźni teatralni wyciągali stąd artystów do garderoby, żony — mężów do domowych pieleszy. W niskich, sklepionych komnatach zgłębki i gwar panował niesłychany. Stąd biegły dowcipy i anegdoty, które całe miasto na jutro powtarzało.

„Handelki” tem się różniły od zwykłych restauracji, że mieściły się przy sklepach

kolonjalno - spożywczych, że stoły w pokojach jadalnych nie były nakryte obrusami, nie podawano serwet, a usługiwali — subiekci sklepowi, nie kelnerzy, nie było zatem napiwków. Mniejszą wagę przywiązywano tutaj naogół do jedzenia, większą — do trunków. Przy kieliszku wina, przy czarnej kawie „z likierami” trawiono czas na długich, najczęściej bardzo jałowych dyskusjach i popisywaniu się konceptami. „Handelki” były wesołą stroną smutnego okresu niewoli...

g.

Aforyzmy gastronomiczne

— Niektóre dania są same przez się zwierzeniami; innym trzeba wydzierać tajemnice.

*

— Są dwa rodzaje ludzi jadających trufle: jednym wydaje się, że trufle są dobre, bo są drogie; drudzy wiedzą, że są drogie, bo są smaczne.

*

— Prawdziwa przyjemność, jakiej się doznaje, wyławiając z potrawy pieczarkę, da się tylko porównać z radością, którą się odczuwa podczas nocnej przejażdżki za miasto, gdy przez otwarte okno w samochodzie zalatuje zapach lasu.

*

— Palenie dobrego cygara jest z wszelkich dziedzin smakosztwa przyjemnością najbardziej uduchowioną.

*

— I w łakomstwie można doszukać się poezji. Trzeba tylko umieć szukać.

*

— Zimą należy przeznaczyć pracy. Wiosna jest stworzona dla przyjemności. Lato jest porą lenistwa. Jesień poważna, tęskna, czarująca, to czas łakomstwa i kultu jedzenia.

*

— Smakosz bywa obżarty, ale obżarciuch nigdy nie będzie smakoszem.

(Jean - Louis Vaydoyer).

*

— Zawsze w tych samych domach mięso jest zbyt twarde.... Widocznie rzeźnicy są psychologami.

*

— Wystrzegaj się kobiety, która nie lubi sera i nie znosi jego zapachu! Nie posiada serca ani zmysłów!

(Marsan)

*

— Kuchnia francuska jest najlepsza i jej sława zabłyśnie w dniu, w którym ludzkość uzna, że ciasto stoi wyżej od szabli....

(France)



„Dobra kuchnia!...”

W niedługim czasie ukaze się książka, poświęcona „dobrej kuchni”, a tem szczególna, że została opracowana przez znanego w kołach towarzyskich Warszawy gastronomą, którego salony bywały i bywają widownią wyszukanych uczt kulinarnych. Z przedmowy, którą zawierać będzie ta nowa skarbnica przepisów i wskazań gastronomicznych, udało nam się, dzięki uprzejmości autora, uzyskać uwagi wstępne o sztuce kulinarnej i jej znaczeniu.

Brillat Savarin powiedział: „los narodów zależy od sposobu, w jaki się odżywiają”, a także „wynalezienie nowej potrawy więcej przynosi szczęścia ludzkości, niż odkrycie nowej gwiazdy”.

Aforyzmy te są oczywiście gasconadami, których dosłownie brać nie należy, jednak dużo tkwi w nich prawdy, gdyż racjonalna, oszczędna, djetetyczna kuchnia niewątpliwie posiada wpływ doniosły na zdrowie i dobrobyt ludności.

Pozatem smakowitość pokarmów zaspakaja przyrodzoną człowiekowi potrzebę szukania zadowolenia w jedzeniu i wskutek tego stanowi czynnik, dodatnio wpływający na życie rodzinne. Prawdziwsze może jeszcze jest twierdzenie odwrotne.

Wreszcie pewna wytworność kuchni, choćby nie sięgająca poematów kucharskich i symfonij gastronomicznych, przyciąga ludzi i przez to podtrzymuje życie towarzyskie, istotnie bowiem „dobry stół jest jedynym miejscem, w którym się ludzie nie nudzą nigdy podczas pierwszej godziny”.

W Polsce jest jednak kuchnia nieraz uważana za rzecz podrzędną, którą, podług poglądów naszych intelektualistek, a zatem większości młodszych pań ze wsi i

z miasta, zajmować się na serjo nie tylko nie należy, ale nie przystoi. Od gotowania jest Magdzia, jakkolwiek Magdzia nie tylko nie posiada dosyć wykształcenia, aby rozumieć cele i środki sztuki kulinarnej, ale najczęściej nie ma żadnego zgłębia wyszkolenia fachowego, a tylko pewną rutynę, niekiedy opartą na zupełnie złych wzorach.

Jeżeli zaś pani domu, wbrew regule, chce współdziałać, to czyni to najczęściej z najgorszym skutkiem, gdyż nie posiada żadnej zgłębia kompetencji, a znacznie mniej doświadczenia, niż jej kucharka.

Jak temu stanowi rzeczy zaradzić?

Mniemam, że w tym celu należałoby przede wszystkim przekonać szerokie warstwy inteligencji, że dobra kuchnia nie jest zabawką sfer zamożnych, a potrzebą całego ogółu, sprawą społecznie i gospodarczo ważną, mającą wpływ doniosły na zdrowie ludności i jej zdolność do pracy, a zatem i na jej dobrobyt. Wtedy być może uznane zostaną za ważniejsze podstawowe wiadomości o przyrządzaniu pokarmów, niż czytanie Liwjusza w oryginale, lub wyliczanie z pamięci departamentów Francji, lub nawet szczegółowy rozbiór „Sybilli” — czem wszystkim i wielu innymi wiadomościami, równej doniosłości, obarcza się umysły panienek w szóstej klasie gimnazjalnej. Wtedy, być może, nie będzie uważane za poniżające dla inteligentnej Polki poznanie własności głównych środków spożywczych i sposobów należytego ich przyrządzania.

Bo to dla komisarza...

Historja prawdziwa.

Müller. Tuż przy bufecie wielki stół.
Przy stole
Osoby, co w Warszawie ongi grały rolę,
Więc pan chemik Milicer, pan doktor
Jasiński,
Pan Sporny i mecenas słynny, pan
Kamiński,
Pan dziedzic hen z Podola, jak
dziewczątka grzeczny,
Pan pisarz, Znacząca prawa, pisarz
hipoteczny,
Pan sędzia, co do dzików wali, jak do
celu,
Pan rejent, pan naczelnik, oraz innych
wielu.
Rojno, gwarno, wesoło, czas śniadania
złoty,
Ruble są, jadło smaczne, płyną anegdoty...
Wtem gość nowy nadchodzi, co kuleje
nieco,
Komisarz Kowalewski, władca w każdym
calu,
Co „ucząstek” nielada ma, bo na Podwalu.
— Dzień dobry, Komisarzu, kompanja
wykrzyka.
A jakże tam zdrowieczko pana pułkownika?...
— Dzień dobry, odpowiada. Zmęczonym
jest srodze,
„Bumagi” moc, przytem bóle czuję znowu
w nodze.
Zasiadł i do subiekta takie rzeknie słowa:
— Dla mnie, panie Tomaszu... hm...
pieczeń wołowa...
Kartofelki, jarzynka, chrzanu jeden
wiórek,
Może być też, gdy świeży, nieduży ogórek.
Tomasz podszedł do rury, co wyziera
z ściany,
I huknął głosem, niczem morskie
huragany,
Biorąc otwór mosiężny w swe potężne
usta:
— Panie kucharz. Wołowa, Jarzynka.
Kapusta...
Chrzan surowy, ogórek. W tej wyliczeń
werwie
Komisarz Tomaszowi nagle mowę
przerwie.
I woła — Niechno pan tam pouczy
kucharza,
By pieczeń była dobra, bo dla komisarza.
Tomasz oddał zlecenie tej władczej
figury,
Lecz ledwie się odsunął pół łokcia od
rury,
Nagle głos stamtąd płynie, jak z piwnicy,
głucho:
— Powiedz pan, niech Komisarz całuje
mnie ...w ucho.

WŁ. BUCHNER

TROCHE DALEKO

Policjant lwowski znalazł obywatela mocno urzęniętego, leżącego w rowie. Podnosi go z trudem i pyta:

— Czy pan śpi, czy co?
— Nie, ja już e... te.. nie śpię.
— Ja pana chcę odprowadzić do domu.
— Dobrze — mówi pijany — chodźmy!
— A gdzie pan mieszka?
— W Przemyśle.

*

— Może byś się wody napił?...
— Daj mi pokój! Kiedy mi się trochę wody dostanie do buta, to zaraz wywołuje u mnie katar, a cóżby dopiero było, gdyby mi się woda dostała do żołądka?

Pod różnemi szerokościami geograficznemi

Kiedy, jako uczeń ósmej klasy, wydrukowałem nowelkę, sądziłem, że jest to powód racjonalny do wyglądania od światłej opinii zainteresowania się nią osobą. Czekalem z radosnym lękiem i wyzywającą pewnością siebie w duszy, aż zaczną przychodzić do mnie po wywiady.

Od tego czasu nabrałem tyle doświadczenia, że od opinii nie wyglądam rzeczy niemożliwych, o od dziennika nawet recenzji.

A wywiad? Sam sobie napiszę, dogadzając w ten sposób młodzieńczej fantazji.

— — —

Janusz Makarczyk, przyjął mnie w gabinecie pracy. Jego ostry profil, o dużym, w miarę szlachetnie zarysowanym, nosie, leżał na lewym ramieniu.

Pisał.

— Chciałem z panem zrobić wywiad.

Uśmiechnął się uprzejmie.

— Może zapali pan papierosa. O psiakość, gilzy są, ale tytoń ktoś „wyporządkował” z pokoju.

— Pan będzie pisywał dla „Świata”?

Z wrodzoną skromnością skinął głową.

— A czy wolno wiedzieć, od czego pan zacznie?

— Od kuchni.

Makarczyk poruszył się nerwowo.

— Gilzy są, tytoń jest, ale znów maszynki niema.

Zamyślił się.

— Czasem mi się zdaje — mówił swym melodyjnym głosem, — że między naturą a domem rodzinnym jest ta różnica, że w naturze nic nie ginie.

Poczęstowałem go mojami papierosami.

— Otóż — mówił Makarczyk — los, właśnie los zrządził, że „Świat” wydaje numer kulinarny i muszę zacząć od opisu kuchni pod różnemi szerokościami geograficznemi. Lękam się przytem, abym w mniemaniu ludzkim nie nabrał opinii człowieka, rozstrząsającego teorie problemów kulinarnych, co by było o tyle niesprawiedliwe, że nikt mnie praktykującego z Nowocześniejskim nie widział u Langnera.

— A u Trzaski w Zakopanem? Westchnął.

— Myślę wciąż — mówił dalej — o tym artykule. Chronologicznie powinienem zacząć od Stanów Zjednoczonych. Kiedy się bowiem

wyląduje w Nowym Jorku, i zaczyna odczuwać strach przed hałaśliwym impetem życia, na tej półkuli reklamy i hurtem wyrabianych samochodów i skarpetek... Mój przyjaciel Marconi, podobno krewny Radiomarconiego, określa ten stan, jako emocjonalne uderzenie krwi na wodę w mózgu.

— Ale to, co pan mówi...

— Nie ma nic do kuchni? Myli się pan. Nic tak nie dodaje równowagi duchowej, jak uczciwe jadlo.

— Więc kuchnia?

— Nie będę panu szeroko opowiadał o moim pierwszym występie w kafeterji na siódmej awenu, gdzie po słodkawym rosole zjadłem mięso, które pływało w miętowno - lukrecjowym, wodnistym sosie, i słony, bardzo przesolony kompot. To są detale. Do zakąsek z sera w kombinacji z konfiturą i pomidorów też można przywyknąć, ale....

— Ale?

— Co tu mówić, lepiej wyliczę potrawy. Słodka szynka z goździkami i cynamonem, słodkie kartofle, zupa z żółtą, ciastka, po których człowiek ma godzinę w nosie anyż, słodkie marynaty.

— Dosyć, panie.

— Wcale nie dosyć. Lody z wodą sodową, mlekiem i cynamonem, zaprawiane czekoladową polewką.

— Panie, mnie mdli — zawołałem.

— Mnie też mdliło, niech pan o to zapyta konsula Gruszkę, który mnie tym napojem uraczył. A co do lodów, to mają one jakoby właściwości lecznicze, w Nowym Świecie stosuje się je przy zapaleniu płuc, tak jak po ataku ślepej kiszki pacjent zjada wędzony beczek.

Czułem, że blednę.

— A jadł pan chopsney? Nie. Miał pan szczęście. Są to włókna kurze z ryżem, oblane straszliwym sosem; potrawę tę popija się zieloną herbatą lub też — pan wie, że Stany Zjednoczone są „suche”, niema alkoholu, wobec czego ludzie piją od rana do nocy różności, a zwłaszcza bezalkoholowe cocktail'e. Mogę panu służyć specjalnem wydawnictwem dla sporządzenia cocktail'ów „Canadian Club”, rozpowszechnionym bardzo w Stanach. Oto mała próbka: cocktail „Manhattan”, nazwany tak na cześć półwyspu, na którym leży Nowy Jork. Na pół szklanki whisky wlewa się połowę vermouth'u, do tego cztery

krople l'Amer Angostura, jedną kropłą dżinu, brzeg szklaneczki należy wytrzeć skórą od cytryny, a do płynu wpuścić wiśnie à la marasquin.

— To idzie — zauważyłem.

— Płynie, — poprawił Makarczyk, — ale po takiej libacji chce się pić. Amerykanie wymyślili napój, gaszący pragnienie w okamgnieniu. Jest to wywar z seleków, doprawiany wanilią. Po szklaneczce pragnienie ulata, ale człowiek radby wypłuć własny żołądek.

— Mój Boże — mówił dalej sentencjonalnie, zapalając (mojego) papierosa, — czego to człowiek nie zjadł.

— Czego? — pytam.

— W Palestynie pasłem się, dwa bite miesiące, koszerem mięsem. Nad jeziorem Tyberjady podano macę ze śledziem, która na karcie zameldowała się samowwano, jako „Surprise syrienne à la reine Victoria”. Osobnik nie mający dziedzicznego wstrętu i atawistycznych uprzedzeń do wieprzowiny, zaczyna wołać wielkim głosem — krwi, a o tatarskim beefsteacku roi po nocach, przełykając przez sen ślinę.

— A kuchnia w Brazyliji?

Skurcz cierpienia przeszedł po twarzy Makarczyka.

— O panie! Niech tam nasze bigosy będą niestrawne, jak flaki, a flaki, jak kołduny, ale te zupki z chudej, w dziewiczej melancholji wędnej kury, i te inne różności, jak marmolada ze serem, garnitur z ananasa do słonej ryby, banan przypiekany w oliwie... Nie panie, to okropne.

Nie mówię już o smakołykach indjańskich, plackach z kukurydzy, które przyprawiają śliną, by fermentowały. Indian się mało spotyka na szczęście — są bowiem gościnni, ale pod wszechpalącymi promieniami, gdy się człowiekowi zdaje, że to nie słońce, lecz piekło stu słońc, pada na mózg i gryzie i szarpie każdą myśl na nice, garść pieprzu do łyżeczki sosu, ocet i wreszcie gorczyca w dawkach tak potwornych! ...Nie panie, to nie na nasze podniebienia.

I znów papieros.

— Nigdzie tak jaskrawo i dobitnie nie występuje dla Polaka prawda słów „swego nie znacie, cudze chwalicie”, jak w brazylijskiej restauracji.

Makarczyk umilkł, rzucił niedopałek na dywan, co ma we zwyczaju, zamyślił się głęboko.

Rozmowa była skończona.

Janusz Makarczyk

Kawiarnie warszawskie

Przed wojną chodziło się do kawiarni na ciastka, albo na pisma, teraz się chodzi na koncert, albo na tańce. Przed wojną chodziło się do kawiarni i po to jeszcze, żeby „robić wielką politykę światową” i żeby pogadać z przyjaciółmi także w zakresie plotek; teraz wszelką rozmowę uniemożliwia saksofon. Przed wojną mniej było w kawiarni stolików i krzeseł, niż miejsca na te meble; obecnie więcej jest stolików i wąziutkich krzeseł, niż miejsca na nie. Orkiestra nie tyle gra, ile rozdziera powietrze, a „gość” pijący czekoladę nieustannie jest potrącany przez publiczność i kelnerów. Wprawdzie kosztem banków kawiarnie wciąż się rozszerzają, ale miejsca w nich ciągle ubywa razem z ubywaniem banków.

Przed wojną, kto chciał zobaczyć prywatnego Frenkla, Rolanda, Owerllę, ten szedł po godzinie szóstej do Semadeniego. Z sali bufetowej skręcał do tak zwanej „dziurki”, gdzie przez cały dzień świeciły kinkiety, i posłuchał stojąc, albo zajmawszy wolny stolik, „nabierania” starego Leszcza przez wiecznie młodego Wolskiego, lub wskazywania pewnych koni Józefowi Redo przez Władysława Lenczewskiego. Wówczas właściciela stajni wyścigowej. Obecnie w cukierni „pod filarami” schodzą się przeważnie ludzie o rysach twarzy mało pociągających, aferzyści lubiący szept, pisanie ołówkiem na marmurowych blatach, i ponure spoglądanie z podłębą to w jedną stronę, to w drugą. Artyści teatru ex - Rozmaitości, czyli Narodowego, przenieśli się do Loursa w godzinach południowych.

Na Nowym Świecie istniała przed wojną druga jeszcze cukiernia artystyczna: Blikle. Nazywano ją „giełda aktorska”. Tutaj roiło się od aktorów prowincjonalnych i ośrodkowych i od prowincjonalnych dyrektorów teatralnych. Dzisiaj ani poświeć tu aktorstwa, a orkiestra jazz - banduje, aż na ulicy elektryczne tramwaje się płoszą.

U Loursa też grzmi orkiestra, w Ziemiańskiej taki saksofoniczny zgłęb, że trudno zamówić herbatę w kawiarni Europejskiej ciasnota, że niewiadomo, jak się tam zmieści basetla, w Italji grają, w Bristolu kapela, w dużej Ziemiańskiej nawet tańczą! Po którym banku warszawskim powstanie kawiarnia cicha, wyłożona dywanami, bez nadmiaru stolików.

ze wszystkimi pismami polskimi i zagranicznymi, z wygodnymi fotelami, z drogą herbatą, z kosztowną kawą po turecku i bez telefonu, telegrafu, jazzu?...

D. L.

Kawiarnie literacko-artystyczne

Nietęgi gość z cygana - artysty w lokalu kawiarnianym. Nie objada się zbyt pączkami, ciastkami. Nie opija wymyślnymi trunkami. Wiadomo zgóry: pije pół - czarnej. Niekiedy powtarza obstalunek. Najczęściej przy „połowce” siedzi godzinami i miele ozorem. Wyjątkowo tylko, gdy zarwie gdzieś kawałek grosza, puszcza się na facecje:

— Stawia całą rundę kawy z kremem,
— Funduje dla kolegów dwa kilo faworków,
— Dla pań otwiera zdobne pudelko czekolady.

Raz się tylko żyje! Niech się bawi kompanja

Zdarzają się też zawodowi fundatorzy. Był takim przez wiele lat z rzędu i urzędu znany poeta Edward Słoński. Lubił, żeby przy jego stoliku odchodziła kawa, herbata, ciastka.

Pudelka z papierosami nie chował, dopóki nie wypalono wszystkich. Gdy zauważył, że jest puste, wyjmował z kieszeni nowe. Stolik też, gdzie siadywał Słoński, bywał zawsze oblepiony przez malarzy, rzeźbiarzy, poetów a czasem i filozofów.

Utarło się również, iż autor „Tej, co nie zginęła” dyktował, którą z kawiarni należy uważać za klubik artystyczno - literacki. Gdy zaczął bywać w cukierni Starorypińskiego na Marszałkowskiej róg Żorawiej, zaczęła kompanja rozbiła tu swoje namioty.

Byli to niebylejacy włodarze: Andrzej Niemojewski, J. Lemański, St. Pytliński, St. Protasiewicz, A. Lange, red. Smaczniński.

Najdłużej zbierano się jednak w cukierence na rogu Nowego-Świata i placu Trzech Krzyży. Kawiarenka ta nazywała się technicznie „Mika”. Przez jej zadymione pokoje po rewolucji 1905 roku przesunęli się i tacy czołowi artyści, jak Żeromski, Reymont, Kamiński, Krzyżanowski, Dunikowski. Tu powstał też projekt miesięcznika literackiego p. t. „Witcz”, którego redaktorami byli St. Pytliński, Gustaw Daniłowski, Artur Śliwiński.

Niezapomniane to były wieczory. Przy czarnej i herbatce wyważano z posad imperjum rosyjskie. Tu często ustalały się sady o ludziach, dziełach, wydarzeniach. Swoisty humor wnosil Franciszek Fiszer, znany filozof, głoszący swój system metafizyczny stale i wytrwale od lat trzydziestu po różnych kawiarenkach. Jest ojcem, a nawet dziadkiem licznych koncepcji: słyzy się je i teraz w odgrzewanym stanie przez jego kiepskich naśladowców.

W „Udzia'owej” odsiadawali też „godzinki” poetyzujący cyganie, jak Srokowski, Różycki, Krogulec - Orłowski. Obłożony gazetami rezydował tu znakomity kapelmistrz, Zdzisław Birnbaum. Przez cukiernię tę wieczorami po teatrze przesuwali się prawie wszystkie znakomości „Młodej Polski”, publicyści obozu postępowego, malarze, rzeźbiarze, muzycy i... nadobne gracje, muzy, kapłanki.

Podczas wojny przeniesiono lary i penaty do małej kawiarenki tak zwanej „Kresówki”. Szczególnie latem, gdy funkcjonował mały, śmieszny ogródek, sympozjony przeciągały się i za północ, a niekiedy i do rana. W kawiarence tej dawano i solidniej podjąć a nawet był czas, że i popić. Znany malarz, twórca formizmu, wódz warszawskich ironików, Kamil Witkowski wyróżnił się tu nieraz talentami akrobatycznymi. Człowiek ten potrafił spać, siedząc na gałęzi rachitycznej jabłoni.

Tu z trwogą wsluchiwaaliśmy się w ostatnie koncepty nieodżałowanej pamięci Edwarda Słońskiego. W tej kawiarni widzieliśmy poraz ostatni przed śmiercią Gustawa Daniłowskiego. Gdy śmierć wyrwała Andrzeja Zarzyckiego, świetnego malarza i niemniej znakomitego „bakistę”, gracza w „cetno - lichu”, „orla i reszkę” — zaczęła kompanja długo nie mogła się pocieszyć.

Zawsze można było u niego wygrać kołt wieprzowy i to z piwem! Zawsze umilił przyjacielowi chwilę wesołym konceptem, rywalizując z Beniem Hertzem w podbojach sercowych i potyczkach rycerskich z Bachusem.

Młodzież „kwadrygowa”, „szczukiści”, poeci, malarze, reformatorzy społeczni zbierali się również w tej kawiarence. W małej „ziemiańskiej” zadowolili się braciśzkowie z pod innych sztandarów. Skuzynowani z elitą finansową i przemysłową, rozbili tu swoje „ogrody wiszące fantazji”, chcąc być jak najbliższej rodziny i ślicznych pań, jakie tę kawiarnię odwiedzają licznie. Nie jest to przecież kawiarnia cyganerii. Bywają w niej przeważnie domniemani akademicy, którym przekonania legalistyczne przeszkadzają bywać w cukierni opozycyjnej, ale nie rewolucyjnej, u Loursa. Tu rej wodzą pisarze, malarze, publicyści, rzeźbiarze, należący do obozu „większościowego”, który jest teraz w mniejszości.

Cyganeria jest jednak jeszcze wierna „Kresom”. U Loursa nie można wysiadywać przy „pół - czarnej” godzinami. Cóż by na to powiedziały gwiazdy kinowe, girlse z kabaretów, bohaterki komedjowe? F.

Knajpki literackie

Cyganeria warszawska — jak każda inna — w kawiarni i restauracji czuła się zawsze najlepiej. I zwykle tak bywało, że pewne lokale specjalnie gromadziły bractwo literackie i artystyczne. Przed czterdziestu — pięćdziesięciu laty dwie knajpki warszawskie, sąsiadujące blisko, słynne były w światku literacko - artystycznym: to „Andzia” (Czuleńska) na Niecałej i „Brajbisz” na Placu Teatralnym (gdzie dzisiaj „Corso”). U „Andzi” był stół w bliskości bufetu, przy którym stale zasiadał Sienkiewicz, gdy bawił w Warszawie. — Prus, Lubowski, Gawalewicz... Opodal, przy innych stołach, zajmowali miejsca artyści Opery i Rozmaitości, młodzi literaci. U Brajbisza prym trzymali dziennikarze, zwłaszcza redaktorzy i współpracownicy „Kurjera Warszawskiego”. Później te nocne pijaków wycieczki przeniosły się do restauracji „Wiktora” która mieściła się naprzeciw hotelu Europejskiego, potrochu do „mamy Michaud”, przy ul. św. Krzyskiej. Następnie Müller odziedziczył tę klientelę. Po wojnie „Astoria” stała się przez jakiś czas siedzibą literackiej cyganerii warszawskiej, pod przewodnictwem Kornela Makuszyńskiego. W ostatnich czasach „Langner” ra Nowosenańskiej.

g



Jaka mi pyszna fajeczka!



Na własnym zagonie

STRASZNA POTRAWA

P. André Gide, poszukiwacz osobliwości w naturze ludzkiej, przytacza za *l'Eclair*-em (10 i 11 marca 1927) wiadomość o zjadaczach mięsa ludzkiego.

„W Moldawji (Rumunja) aresztowano bandę cyganów, podejrzanych o liczne morderstwa. Naczelnik tej bandy, Aleksander Filke, uwięziony razem ze swoimi dwudziestoma pięcioma towarzyszami, złożył w końcu energicznego badania śledczego zeznanie przechodzące w okropności wszystko, co może wysnuć wyobraźnia ludzka.

— Tak, to myśmy zabili te cztery czy pięć osób zaginionych — rzekł cygan, — W naszym obozie pokrajaliśmy ich na kawałki i zjedliśmy ich”.

Z tego mięsa człowieczego, nieco mdłego, jak powiedział jeden z aresztowanych, najwytrawniejsze kucharki bandyckie przyrządziły gulasz w sosie paprykowym z ryżem i z kartoflami. Niczego nie szczędzono, żeby tylko potrawa wypadła najsmaczniej.

Cygan imieniem Rybar, głuchoniemy, lecz umiejący pisać, zeznał, że trupy, których nie zjedzono natychmiast, były krajane i starannie solone, aby je można dłużej przechowywać w podróźnej spiżarni. W ten sposób cztery kobiety i jeden trzynastoletni chłopiec byli użyci jako pożywienie dla bandytów.

— Nie mieliśmy co jeść — oświadczyli — i był to dla nas jedyny ratunek przed śmiercią głodową.

Ci nędznicy zdumiewają swoim cynizmem. Chętnie opowiadają, na jakie sposoby się brali, aby mordować ludzi, i jak rąbali nieboszczyków i jak przyrządzali z nich potrawy. Ich ofiary zdaje się były przeważnie pochodzenia węgierskiego. Ci ciemni i zabobonni barbarzyńcy mózg dawali do jedzenia przedewszystkiem dzie-

ciom, „aby się stali inteligentniejsze”. Jedzenie przez młodzież męską ciała kobiecego miało wzmacniać siłę uwodzicielską.

Dzieje się to w środkowej Europie w pierwszym ćwierćwieczu dwudziestego stulecia!

CODZIENNE NARKOTYKI

Herbata to niewinność, czarna kawa to grzech. Herbata zaspakaja pragnienie, przy herbatce można zjeść bułkę z masłem, ciastko. Czarna kawa nie zaspakaja pragnienia, ale budzi niepokój: czarna kawa podnieca. Gorąca, słodka, w cienkiej filiżance, nieprzezroczysta, nie da się przejrzeć nawet w kryształ, tajemnicza. Herbatę widzi się nawyłaż w różnietej szklance. „Proszę jeszcze jedną szklankę herbaty, ponieważ chce mi się pic. C czarnej kawie tak się nie mówi. Mówi się: „Dziękuję. Boję się drugiej filiżanki. Nie będę mógł spać. Serce mi bije”.

— Może niedobra?

— Doskonała.

— Więc?

Po chwili wahania:

— Proszę.

Do kawy podają koniak, albo likier. Podobno alkohol paraliżuje cichą drażliwość kawy, czy naodwrot, kawa chłodzi płomiennosc alkoholu. Połknawszy jedno i drugie, zapewniamy sobie spokój, jak przez zamknięcie w jednej klatce dwóch dzikich bestyj, nawzajem się onieśmielających.

Z herbatą niema takiego kłopotu. Herbatka jest tańcząca. Młodzież wypija kilka szklanek herbaty, zjada mnóstwo pączków i tańczy. Na takim wieczorku rodzinnym dziewczęta wyglądają jak polne kwiaty, chłopcy przypominają wróbelki na rżysku

Czarna kawa zupełnie innym blaskiem rozświeca oczy ludzkie. Łyknawszy kawę po turecku, nabieramy ciepła w żyły. Oczy nam b'yszczą, ale zarazem ciemnieją. Pała w nich nietyle wesołość, ile namiętność. W palcach uczuwamy ostry szponów, stajemy się radośnie złośliwi, z niezwykłą wyrazistością spostrzegamy słabe strony znajomych, sami doznajemy poczucia siły i wszystkie kobiety wydają nam się dostępne. W czarnej kawie, mocnej, gorącej i słodkiej, pijemy truciznę złudzeń.

W herbatce niema tajemnicy. Nawet jeżeli dolejemy do niej stołową łyżkę araku, nawet jeżeli dwie stołowe łyżki. Możemy się arakiem upić, ale herbata warszawska, t. j. powarszawsku, albo raczej po polsku przyprawiana, nie wprowadza w nas dziwnego, tajemniczego podniecenia, czegoś z tęsknoty i zarazem z obietnicy spełnienia tej tęsknoty, nawet prawie z gwarancji urzeczywistnienia tej nieokreślonej tęsknoty. W herbatce jest nadewszystko... wilgoć. W czarnej kawie mieszka demon uwodzicielstwa i uwodzi nasze myśli i nasze zmysły, gdy połykamy kropla po kropli ten nieprzejrzysty, gorący, słodki i pachnący płyn z dalekich krajów.

Herbata to dzień powszedni. Czarna kawa robi z powszedniego dnia dzień nadzwyczajny, upiększa zwyczajność szarego dnia pracy i niepostrzeżenie odrywa, nie odrywając nas od rzeczywistości. W aromacie czarnej kawy każdy drobiazg nabiera miłego znaczenia, życzliwe słowo staje się wyrazem wielkiej przyjaźni, komplement prawdą, a uroda kobieca otacza nas szczęściem.

— Nie będę spał. Bezsenność jest straszną rzeczą. Ale proszę jeszcze jedną filiżankę mokki

Adam Malicki

(Z wystawy w salonie Cz. Garlińskiego)



A. Malicki

Miasteczko



A. Malicki

Rynek

W Salonie Sztuki Czesława Garlińskiego otwarto zbiorową wystawę prac malarskich Adama Malickiego, młodego artysty, dotąd prawie wcale nieznanego w Warszawie. Na wystawie zeszłorocznego naszego Salonu w Zachęcie niewielki obraz, p. t. „Port w Dieppes” kazał się domyślać, że autor tego widoku jest artystą o zdecydowanym temperamencie malarskim, malarzem, którego interesują przede wszystkim zagadnienia kolorystyczne.

Wystawa obecna, pierwsza tego rodzaju w Warszawie, potwierdza to w zupełności.

Adam Malicki wypowiada się istotnie w sposób *par excellence* malarski, posługując się wcale swobodnie nader szeroką

skala barw w szeregu widoków z Francji, z Polski, z Paryża, Kazimierza nad Wisłą, z Czerska, a także z Amsterdamu; kilka martwych natur ponadto świadczy wymownie, że młody artysta chętnie podejmuje również bardziej trudne artystyczne problemy, że komponuje starannie swe obrazy zwłaszcza pod względem kolorystycznym, że zagadnienia czystej formy nie są mu bynajmniej obce.

Różny może być stosunek malarza, zwłaszcza pejzażysty, do otaczającego go świata. Artysta może być wobec natury obiektywnym jeno obserwatorem, zajmując wobec niej bierne niejako stanowisko; wiadomo, że nawet obrazy takiego programowo obiektywnego obserwatora nie mogą być nigdy wiernymi kopjami rzeczy-

wistości, gdyż stanowią zawsze, mniej lub więcej indywidualną, zależnie od temperamentu i wrodzonych skłonności malarza, transpozycję form i motywów zaczerpniętych z przyrody. Najmudniejsza jednak analiza, zasadzająca się na cierpliwem przenoszeniu na płótno wszystkich drobnych szczegółów, elementów, z których składa się obrany motyw w naturze, nigdy ostatecznie nie prowadzi do pożądanego artystycznego wyniku, gdyż daje raczej suchy i nudny opis — wyrażony kształtem i barwą — tego, co w naturze stanowi całość jednolitą i nierozdzielalną, własnem pulsującą życiem.

Dlatego bez porównania wdzięczniejszą jest rola syntetyka — artysty, który na podstawie wybranego motywu w naturze tworzy sobie własną wizję i tę właśnie wizję przenosi na płótno, uwzględniając na swój odrębny sposób niektóre tylko najbardziej charakterystyczne cechy i fragmenty, pomijając dowolnie wszystko inne, co nie służy bezpośrednio do logicznej konstrukcji malarskiej wizji o określonych zupełnie, czysto indywidualnych znamionach.

Tę drugą metodę obrał sobie Adam Malicki, dla którego barwna wizja świata rzeczywistego jest właściwym terenem artystycznych jego zainteresowań. Zagadnienia samej formy, konstrukcja liniowa, rysunek, nie stanowią bynajmniej fundamentów, na których wspiera się jego sztuka; w studjach figuralnych brakuje rysunkowej natury psują nawet ogólny efekt obrazu.

Za to w pejzażach i w scenach rodzajowych na tle widoków architektury etc., występuje wyraźnie na jaw właściwy talent Adama Malickiego, zasadzający się na swobodnem i szerokiem operowaniu barwą. Trzy największe obrazy, osnute na tle motywów z Kazimierza nad Wisłą (Zbieranie dyń, Śpichlerz, Motyw z pod Klasztoru), rozważane jako całość, grają przepyszną gamą kolorów i kazały nam powitać w Adamie Malickim nowego prawdziwego malarskiego talentu, który z czasem, po wyzbyciu się silnie paryskiego akcentu — co narazie dodaje mu wiele *charme'u* — przemówi w sztuce śmiało i silnie własnym językiem.

Mieczysław Treter



A. Malicki

Cyrk wędrowny

DEKORACJA MARSZAŁKA JÓZEFA PIŁSUDSKIEGO



W chwili po dekoracji, „Médaille Militaire” Marszałka Piłsudskiego

Marszałek d'Esperey z Marszałkiem Piłsudskim czynią przegląd generalicji.

Fot. Marjan Fuks

NOWY POSEŁ POLSKI WRĘCZA LISTY UWIERZYTELNIAJĄCE PREZYDENTOWI RZECZYPOSPOLITEJ CZECHOSŁOWACKIEJ



Rozmowa posła polskiego p. Grzybowskiego z prezydentem Masarykiem po złożeniu listów uwierzytelniających

ZGON ZNAKOMITEGO PISARZA

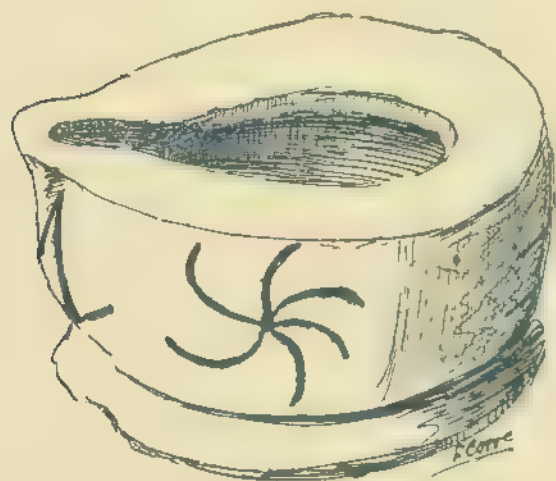


STANISŁAW PRZBYJSZEWSKI, znakomity pisarz polski, który sławę naszej literatury rozniósł daleko poza granice ojczyzny, twórca „Złotego Runa”, „Dla szczęścia”, „Homo Sapiens”, „Vigilji”, „Nad Morzem”, zmarł dn. 23 listopada r. b. Śmierć jego wywołała w szerokich kołach naszego społeczeństwa głębokie wrażenie. Twórczości jego w następnym numerze poświęcimy specjalny artykuł.

POCZĄTKI KULTURY EUROPEJSKIEJ

(Wykopaliska w Glozel)

Od wielu miesięcy w świecie uczonych francuskich wre zażarta walka polemiczna. Chodzi o istotę i charakter sławnych już dziś na całym świecie wykopalisk archeologicznych, rozpoczętych w r. 1925 w Glozel (pod Vichy) i trwających dotychczas. Najlichniesza



Urna z ornamentem, wykopana w Glozel

grupa uczonych uważa, że wykopaliska te pochodzą z epoki neolitycznej, że są jednym z najciekawszych i najważniejszych odkryć, albowiem świadczą o samodzielnym (niezależnym od Wschodu) początku cywilizacji europejskiej. Druga część uczonych przypuszcza, że odkopane w Glozel przedmioty są pochodzenia gallo-romańskiego, ale tezy tej obronić nie zdołali. Znalazło się wreszcie kilku niedowiarków, którzy w całym odkryciu w Glozel dopatrują się mistyfikacji.

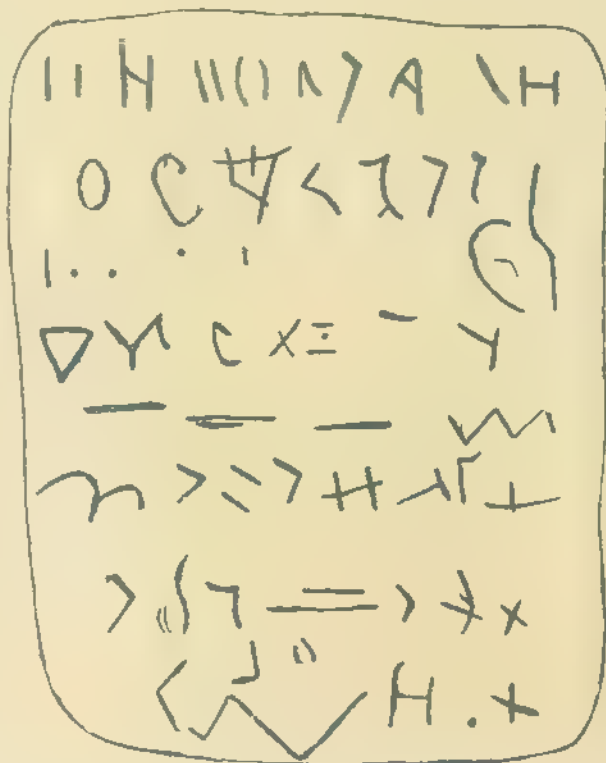
Dyskusje, prowadzone na temat wykopalisk glozelowskich w czasopismach specjalnych a od półtora roku w „Mercure de France”, świadczą, że uczeni francuscy umieją wymyślać kolegom znacznie... lapidarniej, niż dziennikarscy wrogowie polityczni. Jednocześnie, zarówno dla uczonych, jak dla laików jest w tych dyskusjach jasne, że wiedza przedhistoryczna w Europie, pomimo tylu akademickich luminarzy, nie opiera się na podstawach bardzo mocnych, skoro odkopane w ziemi przedmioty jedni uczeni zaliczają do epoki kamiennej, inni zaś do trzeciego wieku po Chrystusie.

Historja samego odkrycia jest następująca: P. Emil Fradin, właściciel skrawka ziemi w Glozel (23 kilometry od Vichy), orząc stary, niedotykany pługiem ugor nad rzeczką Varenne, odkrył rodzaj o-

walnego grobu o ścianach wyłożonych cegłami. Sprawą zainteresowały się towarzystwa archeologiczne, a dr. Morlet z Vichy, archeolog, wydzierżawił od Fradina cały teren i rozpoczął systematyczne poszukiwania. W krótkim czasie wyniki okazały się nadzwyczajne, wprost rewelacyjne. Warstwa archeologiczna gruntu (prawdopodobnie cmentarzyska) zajmuje w Glozel około 75 metrów kwadratowych.

Dotychczas przekopano blisko połowę tej przestrzeni i odkryto około 3.500 różnych przedmiotów, z których tworzy się specjalne muzeum wykopalisk w Glozel. Prace prowadzi sam dr. Morlet, który, po zdjęciu górnej warstwy ziemi, kradaje dalsze warstwy nożem, aby nie uszkodzić glinianych wykopalisk.

Odkryte dotychczas w Glozel przedmioty podzielić można na kategorie następujące: płaskie kamyczki zaokrąglone, na których wyryte są figury zwierząt, głównie renifera; gliniane bożki faliczne; siekiery z kamienia miejscowego, w których jedynie ostrze jest wygładzone; urny, wśród których pewna ilość ozdobionych maską ludzką bez ust a przypominających t. zw. „urny z sową głową” z Troi, ale starszych co do typu i znacznie więcej urozmaiconych; liczne narzędzia z kości (haki, igły, zapinki i t. d.); około stu tabliczek glinianych, pokrytych znakami, których większość odnaleźć można w alfabetach



Podobizna tabliczki glinianej z napisem z przed 7.000 lat

liniowych egipskich i w alfabetach egeo-kretyjskich. Takich znaków alfabetycznych ustalono dotychczas 106. Znaczna ilość przedmiotów (siekiery, kamyczki gładzone, przedmioty kościane) posiada znaki, które istnieją także na ta-



Urna z ornamentem i napisem

bliczkach. Dotychczas nie znaleziono ani śladu wyrobów metalowych, żadnych naczyń z epoki gallo-romańskiej, ani nawet z epoki metalu. Właścicielem tych zbiorów jest właściciel terenu, p. Fradin, od którego inicjator i kierownik prac wykopaliskowych, dr. Morlet, wziął zobowiązanie, że cała kolekcja może być odstąpiona jednemu z muzeów francuskich.

Szczegółowe opisy i ilustracje zbiorów, pomieszczone w specjalnym wydawnictwie d-ra Morleta p. t. „Nouvelle Station néolithique”, wywołały niesłychane wrzenie wśród uczonych francuskich. Jedyne w swoim rodzaju wykopaliska glozelowskie wydały się tak sensacyjnymi, że poczęto kwestionować ich autentyczność. Największe zdziwienie, a zarazem największy niepokój wywołały znaki alfabetyczne, wyryte na różnych przedmiotach odkopanych. Wynikałoby stąd, że na pięć tysięcy lat przed Chrystusem żyli we Francji ludzie, którzy nie znali jeszcze metalów, a umieli już zapisywać swe myśli. Odkrycie takie obaliłoby starą maksymę: „Ex Oriente lux” i kazałoby wierzyć, że plemiona europejskie samodzielnie tworzyły zaczątki alfabetu. Hypoteza tak nadzwyczajna zmobilizowała wszystkich archeologów i prehistoryków Europy. Jedni przyjeżdżali badać sprawę na miejscu i ci (jak prof. Collège de

France, Loth, prezes Akademii napisów, S. Reinach, geolog Depéret, członek Instytutu Espérandieu etc.) stwierdzili całkowitą autentyczność wykopalisk, chociaż powstrzymywali się od ostatecznych wniosków. Natomiast cały szereg uczonych nie zadał sobie trudu przyjrzenia się wykopaliskom na miejscu, ale za to ferować począł wyroki zaoczne i to wyroki dość surowe. Znany archeolog dr. Capitan oskarżył d-ra Morleta o fałszerstwo. Konserwator Luwru, p. Dussaud, pomny niedawnej kompromitacji z głośną tjarą Sajtfernesa, słabrykowaną w Rosji a kupioną do Luwru jako autentyk, oświadczył publicznie, iż dr. Morlet uległ jakiejś osobliwej mistyfikacji. Uczony historyk Gallów, Kamil Jullian, członek Akademii Napisów, w głośnym artykule p. t. „Na polu czarnoksiężskim w Glozel”, utrzymuje, że odkopane przez d-ra Morleta przedmioty są zabytkami kultu czarnoksiężników z epoki gallo - romańskiej. P. Jullian ogłosił nawet własną transkrypcję niektórych napisów glozelskich i wytłomaczył je według własnej metody. Niektórych to wyjaśnienie zadowoliło; większość jednakże uczonych, poznawszy bliżej teren wykopalisk i charakter cmentarzyska w Glozel, nazwali pracę p. Julliana „le roman chez la sorcière” (romansem u czarownicy). Jullian dowodzi mianowicie, że w Glozel



Urna z ornamentem w kształcie maski bez ust

ma się do czynienia z pismem kursywowym łacińskim, a cegiełki pokryte są napisami formuł czarnoksiężskich z III wieku po Chrystusie.

Dr. Morlet ułatwia wszystkim uczonym dostęp do terenów archeologicznych w Glozel i pozwala, aby kopali na własną rękę. To też z każdym dniem zwiększa się zastęp badaczy zarówno francus-



Rysunek renifera z napisem

kich, jak cudzoziemskich, którzy stwierdzają absolutną autentyczność wykopalisk i rozważają odkrycie w czasopismach. Śród hipotez różnorodnych nie brak nawet napomknienia o kulturze zaginionej Atlantydy, z którą może wykopaliska z Glozel mają jakiś związek...

Tajemnica „pola śmierci” w Glozel niepokoi coraz więcej sfery urzędowej, świat uczonych na świecie, wreszcie — szeroką publiczność, przed którą toczą się gorące i dość jałowe polemiki w czasopismach. Sam dr. Morlet, w szeregu rozpraw i wydawnictw, wysnuwa ze swych odkryć pospieszne wnioski, które niełatwo dadzą się utrzymać w nauce. Z tego właśnie powodu spotykają go gwałtowne ataki ze strony sceptyków.

Początkiem uspokojenia umysłów i wprowadzenia sprawy wykopalisk w Glozel na drogę właściwych badań będą niezawodnie protokoły międzynarodowej komisji ośmiu badaczy, wyłonionej przez Kongres antropologiczny w Amsterdamie. Komisja ta przybyła w d. 5 b.m. do Glozel, a poprzedziła jej przybycie urzędowa praca delegatów Ministerstwa Oświecenia Publicznego, którzy spisują naukowy inwentarz zbiorów d-ra Morleta. Z dzienników francuskich dowiadujemy się, że komisja główne zadanie swe już wykonała: stwierdziła absolutną autentyczność wykopalisk w Glozel. J.

Spolszczone listy L. Van Beethovena

W dziejach sztuki twórczość muzyczna Ludwika van Beethovena zdobyła szczytowe, wyjątkowe miejsce. Czar jego symfonii rozsiewa upojną, hypnotyzującą nostalgię: kto znalazł się wśród brzmień, melodii, dźwiękowych koncepcji tego pieśniarza, nie może nie zatęsknić za usłyszeniem pastoralnej, heroicznej czy dziewiętej polifonii. Do akordów tych wraca się zawsze z najwyższą ciekawością, niemal głodem. Genjusz muzyczny Beethovena od dziesiątków lat jest przedmiotem głębokich studjów. Rozpatrywano i analizowano jego dzieła ze wszystkich możliwych punktów ujęcia. Jako przewodnia nuta przewija się jednak zawsze u wszystkich badaczy dostojność, głęboka, arcyłudzka, bohaterska dusza L. van Beethovena. Melomani przechowują w wdzięcznej pamięci książkę R. Rollanda o twórcy „Eroiki”. Pisarz ten wypuklił idealizm, mocną strukturę moralną L. van Beethovena. Mógł to uczynić, gdyż poznał twórcę „Apassionaty” z jego życia prywatnego. Listy odegrały bardzo ważną, decydującą rolę. Dotychczas nie mieliśmy listów Beethovena w polskim przekładzie, choć tłumaczono je na wszystkie kulturalne języki świata. Był

to rażący brak w naszej wiedzy o tym genialnym muzyku.

W setną rocznicę jego śmierci spłacił dług wdzięczności nieśmiertelnym dziełom znany krytyk muzyczny i miłośnik piękna, dr. Władysław Fabry, wydając własnym nakładem „Listy wybrane L. van Beethovena”. Jest to fakt niezwykle znamienity. Nie księgarz, lecz muzykolog, człowiek wdzięczny za chwilę upoju, ze skromnych swoich funduszy czyni kulturalnej Polsce wspaniały prezent. Listy



Wł. Fabry

te przecież dla poznania Beethovena-człowieka są pierwszorzędem źródłem. Korzystać z nich będą ludzie studjujący muzykę, melomani, nauczyciele, artyści.

Duchowe oblicze twórcy „Księżycowej Sonaty” wyrasta z tych listów: są one arcypiękne w swojej prostocie. Beethoven pisał przecież: „nie znam żadnych innych zalet człowieka, prócz tych, które pozwalają go zaliczyć do ludzi lepszych (moralnie)”. Z godnością też podkreślał swoją bezinteresowność, choć, jak wiadomo, nie należał do ludzi zamożnych. Mówił przecież o sobie:

„Beethoven nie przyjmuje nigdy niczego tam, gdzie chodzi o dobro ludzkości”.

W zbiorze tym umieścił też p. Fabry słynny a dyskutowany list „do nieśmiertelnej kochanki”. Beethovenowskie listy miłosne zasługują na specjalną uwagę. Od wieku niemal zaciekawiają, bo erotyka jest zawsze zjawiskiem interesującym, gdy chodzi o wielkie indywidualności ludzkie. Z przełożonych listów pozna się Beethovena wszechstronnie: wybór uczyniony przez p. Fabry celowo zgrupował wszystkie te listy, które mają znaczenie źródła dla uwydatnienia wszystkich cech charakteru, poglądu na świat i sztukę twórcy „Fidelja”. Listy te zaopatrzył tłumacz wstępem i przypiskami. Miłośnicy muzyki przyjmą je z niekłamnym entuzjazmem. F.

Jeszcze formalnie nie została zakończona kadencja parlamentarna i nie rozpisano nowych wyborów do Sejmu i Senatu, a już pełno w prasie pogłosek o blokach wyborczych: P. P. S. ma iść w spółce z „Wyzwoleniem”, Chrześcijańska Demokracja z „Piastem”, konserwatyści z grupami rządowymi... Tak się mówi i pisze. Ale robi się narazie jedynie blok mniejszości narodowych. Ma to być powtórzeniem listy, oznaczonej Nr. 16 z przed pięciu laty, która dostarczyła Sejmowi więcej komunistów, niż właściwa lista komunistyczna. Z tej to „szesnastki” wylęgły się wszystkie „Hromady” i „Sielroby”, które w Sejmie nie odegrały żadnej roli, ale na kresach zato ożywioną prowadziły akcję wywrotową. Teraz do tych dywersantów przyłącza się nowy czynnik — „Undo”, skrajnie nacjonalistyczna partja ruska, która bojkotowała poprzednie wybory ze względów antypaństwowych, a teraz, zmieniając taktykę — dla tych samych celów chce wziąć w nich czynny udział. Jeśli dodamy do tego przedstawicielstwo Niemców — kolonistów i junkrów, czerpiących natchnienie z Berlina, będziemy mogli wyrobić sobie dostateczne pojęcie o ideowem obliczu całego tego towarzystwa, operującego na krańcach państwa i dążącego do jego pomniejszenia lub rozsadzenia. I oto do tej listy zgłaszają akces żydzi, zamieszkujący głównie centrum Rzeczypospolitej. Sprawiedliwość każe powiedzieć, że nie wszyscy. Ortodoksyjna partja prawicowa i lewicowy „Bund” nie wstąpią do bloku. Zasilą go natomiast żydowskie sfery centrowe, sjonisci, reprezentanci zamożnego kupiectwa, rzemieślników i inteligencji żydowskiej, słowem, gros społeczeństwa żydowskiego, od którego możnaby się spodziewać raczej chęci pokojowego współżycia z narodem polskim i od którego należałoby wymagać lojalnego stosunku do państwa. Słusznie prasa polska przestrzega przed wywieszeniem ze strony żydów chorągwi walki z Polakami i z Polską; słusznie przywołuje ich do opamiętania. Jeśli nie posłuchają tych słów przywódcy sjonistyczni i złączą się z akcją wywrotowców i separatystów, może zrozumie to przynajmniej ogół żydostwa polskiego i nie pójdzie za szkodnikami państwowymi, którzy w pierwszej linii zaszkodzą samym żydom. Istnienie innych list ży-

dowskich — obok zablokowanych wrogów państwa — ułatwi im oświadczenie się w tym czy innym kierunku.

W tych dniach dokonano uroczystego aktu erekcyjnego założenia „osiedla dziennikarskiego” na Żoliborzu. Ma tam powstać kilkadziesiąt domków jednorodzinnych i wielki gmach o 30 mieszkańach ze wspólnymi urządzeniami klubowymi i kulturalnymi. Takie są zamierzenia i plany. Ale do wzniesienia jednej bodaj willi jeszcze daleko. I może wcale nie dojdzie. Bo, pomijając inne względy, sam wybór miejsca na mieszkanie dla dziennikarzy należy uznać za bardzo niefortunny. Czyż mogą oni osiedlać się na Żoliborzu? Dzieli go od miasta — od centrum jego życia publicznego — rozległa dzielnica żydowska, teren kolejowy, pola, Cytadela — słowem, szmat drogi, trudnej do przebycia. Nie jest to dziś nawet przedmieście, jak Mokotów czy Wola, przylegające bezpośrednio do miasta, ale osada podmiejska, dobra dla ludzi, którzy mają jednorazowe urzędowanie, albo którzy wcale nie potrzebują codziennie bywać w mieście. Ale ulokowanie tam dziennikarzy, których zajęcie wymaga nieustannej czujności, szybkości działania i łatwości docierania wszędzie, zakrawa na drwiny z tego zawodu. Dla uczonych, dla profesorów, dla emerytów, którzy potrzebują przede wszystkim spokoju i ciszy, znaleziono parcele w centrum miasta — w okolicach Sejmu (ul. Górnośląska i Myśliwiecka), nieopodal urzędów państwowych (ul. Nowowiejska). Dziennikarzy, którzy o każdej porze dnia i nocy muszą być w pogotowiu, wysiedla się na Żoliborz. Jest to taki sam nonsens, jakim byłoby przeniesienie tam Straży Ogniowej z Nowego Świata lub Pogotowia z Leszna. Słuszniej też „Osiedle dziennikarskie” na Żoliborzu należałoby nazwać „wysiedleniem dziennikarzy”. Zesłanie to może nawet przyjemne — z dostępem na Bielany i z widokiem na Wisłę, ale dla czynności zawodowych — zabójcze.

wg.

Czy nie zbyt wiele każemy podróżować szczątkom naszych zasłużonych mężów?

Prawda, niewola rozsiała drogie sercu polskiemu groby po całej

Europie. Prochy zasłużonych Ojczyźnie mężów winny spocząć na ziemi polskiej. Należy się to im. Tego przecież, co stało się w przeciągu półtora wieku, nie można odrobić w ciągu paru lat. Zaś radość wskrzeszonej Polski nie może się objawiać nieustannymi uroczystościami pogrzebowymi!

Przywieziono serce Kościuszki do Warszawy. Teraz toczy się spór, gdzie ma spocząć na stałe: w Warszawie czy w Krakowie. Żeromski pochowany został na cmentarzu ewangelicko-reformowanym. Już musiano przenieść szczątki wielkiego pisarza do innej mogiły, na tymże cmentarzu. Nie na długo. Mają być przewiezione do Nałęczowa. Obecnie znów czytamy w dziennikach, że „Warszawa ma przekazać serce Reymonta Krakowowi”...

skrz.

Fundacja im. St. Popowskiego

W dniu 20 b. m. przypadał termin rozstrzygnięcia konkursu na pracę o charakterze prawnospołecznym, dotyczącą wyłącznie naszego państwa, w dobie niepodległości, z nagrodą w kwocie 5000 zł.

Ponieważ ani jedna z sześciu prac nadesłanych nie odpowiadała wymaganiom, w warunkach konkursowych zastrzeżonym, i ponieważ, zgodnie ze zdaniem Sądu, zbyt krótki okres czasu prawdopodobnie uniemożliwił pisańcom zastosowanie się do warunków konkursu, — Komitet Fundacji uchwalił przedłużenie konkursu, pod dotychczasowymi warunkami, do dn. 1 kwietnia 1929 r.

LAUREATKA NOBLA



Grazia Deledda, powieściopisarka włoska, której Akademia szwedzka przyznała nagrodę im. Nobla

REPREZENTACYJNE POLOWANIE NA ŚLĄSKU CIESZYŃSKIM



Pan Prezydent w chwili strzału



Wyżeł aportuje upolowanego zająca

TEATR LETNI: „NIE WYWIÓDŁ JEJ W POLE“ KOMEDJA W 3-CH AKTACH HENNEQUINA I VEBERA



Wykonawcy ról głównych: Gorczyńska, świetny, przekomiczny Fertner, Łaska, Orwid, Łuszczewski i Gella

Fot. J. Malarski

Farsa w teatrze Letnim

Czasami dobrze jest się pośmiać nie-tylko filozoficznie, ile niejako fizjologicznie,—dlatego autorowie piszą farsy, a teatry je wystawiają. Farsa tak się różni od komedji, jak ciało od duszy i jak łachotki różnią się od dowcipu. Przyjemnie

jest czasem kichnąć. Śmiech wywołany przez farsę ma charakter kichnięcia: nie pozostawia żadnego śladu w 'psychice' spektatora. Wytarliśmy nos i w kilka minut później nie pamiętamy, żeśmy kichnęli. Inaczej śmiejemy się na „Chorym z urojenia“, na „Zemście“, na „Panu Damazym“, na „Pigmalionie“, na „Orfeuszu w piekle“. W śmiechu, który zawdzięczamy Molierowi, Fredrze, Blizińskiemu, odsłania się przed nami, niby w błyskawicy, ukryta dotąd dla nas prawda o świecie, o życiu. Wysłuchawszy Arystofanesa, czy Szekspira, stajemy się głębsi, mądrzejsi, więcej wiemy o sobie, o świecie. Bywają komedje, po których wychodzimy z teatru prawie smutni, mimo żeśmy się śmiali. Do takich komedji w polskiej literaturze należy np. „Mąż i żona“ Fredry, w literaturze francuskiej „Paryżanka“ Becque'a, w literaturze angielskiej „Burza“ Szekspira. Kto mi nie wierzy, niech przeczyta jeden z tych znakomitych utworów, bo i to trzeba przy sposobności powiedzieć, że czytanie dobrej komedji sprawia rozkosz nieraz większą, niż oglądanie jej i słuchanie w dobrej nawet interpretacji aktorskiej. Wynika to stąd, że niema na świecie aktora, któryby wierniej interpretował tę lub ową postać komedjową, czy dramatyczną, niż ta lub owa postać interpretuje sama siebie. Człowiek umiejący czytać siada wieczorem w swoim wygodnym fotelu pod lampą, otwiera książkę, zatytułowaną „Bolesław Śmiały“, i jest w teatrze. W żadnym teatrze na świecie nie znajdzie takiej obsady! Idealnie tu będzie odtworzona krasawica, tajemnym owiana czarem, i żaden na świecie aktor tak mocno, sugestywnie, z taką pańską „zadufalnością“ w własną, osobistą potęgę nie odezwie się ze sceny, jak tu, w zacisznym pokoju odezwie się z niemej

stronicy sam piękny bohater Wyspiańskiego.

Farsa nie nadaje się do czytania, a przynajmniej nadaje się do tego w zracznie mniejszym stopniu. W farsie mamy do czynienia przeważnie z marionetkami, nie z żywymi ludźmi. Te marionetki zachowują się, jak żywi ludzie, i to nas właśnie bawi. Szybkie i proste reagowanie tych marionetek na pobudki zewnętrzne nie niecierpliwi naszego krytycyzmu, jeżeli aktor czyni odruch z niezachwianą wiarą w psychiczną prawdziwość tego odruchu, jeżeli któraś z błazeńskich decyzji farsowych bohaterów interpretuje pewnie, naiwnie, bez wahania. Postacie farsy muszą się nam wydawać postaciami rzeczywistymi, aczkolwiek o uproszczonym mechanizmie psychicznym. Wówczas śmiejemy się z „przeżyć“ tych ograniczonych ludzi, wypowiadających nieraz bardzo inteligentne uwagi, jakby na chwilę zmadrzeli. Farsa nie jest zadumą nad człowiekiem, jak komedja, lecz jest zabawą w człowieka. Od aktora farsowego wymagamy, aby w interpretowane przez siebie marionetki, udające ludzi, wierzył, iż są żywymi ludźmi. Inaczej niema zabawy. Inaczej nie będziemy się śmiali.

Do aktorów naprawdę znakomicie umiejących bawić się w człowieka należy p. Antoni Fertner. Nowy dowód tej swojej maestrii złożył obecnie w farsie Hennequina i Vebera p. t. „Nie wywiódł jej w pole“. Jest to typowa farsa francuska, ale o maszyneryi cokolwiek za mocno chroboczącej. Po reżysersku mniej pieczołowicie opracowana, niż to się zwykle dzieje w teatrze Letnim, a pod względem dekoracyjnym zaprezentowana prowincjonalnie.

W. Gr.

Z MUZYKI

Z OPERY POZNAŃSKIEJ



Zygmunt Zalewski, znakomity baryton wszechświatowej sławy, wykonawca bohaterskich ról w teatrze la Scala, został pozyskany w sezonie bieżącym do Opery Poznańskiej jako artysta i reżyser, dzięki czemu Opera Poznańska cieszy się niebywale dotychczas powodzeniem

Fot. J. Malarski



ROMAN JASINSKI, którego recital fortepianowy odbędzie się w sali Konserwatorium Warszawskiego w poniedziałek d. 28 b. m. W sferach muzycznych Jasinski uważany jest za jednego z najbar- dziej utalentowanych młodych pianistów polskich

NAD WĘGIERSKIM DUNAJEM

Przez tydzień gościła na ziemi węgierskiej liczna wycieczka polska, zorganizowana na zaproszenie węgierskiego związku narodowego przez T-wo polsko - węgierskie w porozumieniu z min. spraw zagranicznych.

Wycieczka podejmowana była nad wyraz gościnnie i serdecznie. Starano się na każdym kroku ułatwić gościom pobyt i pokazać wszystko to, co stanowi chlubę pięknej przeszłości Węgier oraz pracy obecnej.

Zwiedzano Budapeszt — jedną z najwspanialszych stolic świata, siedzibę prymasów węgierskich, Esztergom nad Dunajem, piękne jezioro Balaton ze słynnymi winnicami dookoła i licznymi źródłami leczniczymi, „mały Peszt”, czyli rozległą kolonję robotniczą im. ministra Wekerlego, i t. d.

Goście polscy urządzili w Budapeszcie koncert, w którym uczestniczyli: subtelny pianista Prof. Józef Turczyński, prymadonna Wanda Werwińska, młoda artystka dram. Albina Borska, która deklamowała po węgiersku patryotyczne strofy Petöfiiego oraz chór „Harfa” pod dykcją W. Lachmana. Chór nasz przez cały czas pobytu cieszył się zasłużonem a niepospolitem powodzeniem.

W przyjmowaniu gości uczestniczył rząd węgierski, poselstwo nasze z posłem Z. Michałowskim, wyższy świat polityczny, naukowy, przemysłowy i literacko - artystyczny. Węgierski minister spraw zagranicznych wydał dla delegacji wycieczki obiad z udziałem przedstawicieli rządu, rektorów wyższych uczelni i innych osób wybitnych. Nieocenione usługi oddawał wycieczce prof. J. Tomszany, świetny znawca języka i kultury polskiej.

Budapeszt

Jan Cz.



Chór Harfy przed gmachem Muzeum Narodowego

Fot. Jan Malarski



Bankiet wydany przez p. prezydenta m. Budapesztu: siedzą gen. Adriani, prezydent miasta, prof. Ossendowski, poseł. Michałowski i konsul p. Strakacz

Fot. Jan Malarski



Widok Budapesztu z okien pałacu królewskiego w Budnie

Fot. Jan Malarski



Pod pomnikiem znakomitego powieściopisarza węgierskiego M. Jokay'a: prof. L. Urstein, p. Ossendowska i p. Zaleska



Nowy system osuszania mieszkań

Ruch budowlany w Polsce nieco się ożywia, rozwijają działalność współdzielnie mieszkaniowe, tu i ówdzie występują z inicjatywą samorządy. Wciągu bieżącej jesieni znowu pewna ilość nieszczęśliwych ofiar klęski mieszkaniowej znajdzie dach nad głową. Nie można się dziwić, że każdemu, kto zdobył sobie mieszkanie, pilno się dostać pod ten nowy dach. Nieraz jeszcze otaczają budowlę rusztowania, nie uporządkowana jeszcze klatka schodowa, nie wykończone wewnętrzne malarskie i lakiernicze roboty, a już lokatorzy wprowadzają się do nowego domu, narażając się na nieuniknione niewygody, narażając się przede wszystkim na działanie wilgoci świeżych murów.

Na tę wilgoć naogół zamało zwraca się uwagi, lekceważy się poniekąd to niebezpieczeństwo. A jednak następstwa bywają bardzo nieprzyjemne. Z jednej strony smutne objawy patologiczne, jak reumatyzm i choroby dróg oddechowych, z drugiej strony niszczenie samego mieszkania, spowodowane pękaniem tynków,

paczeniem się roboty stolarskiej, rozklejaniem się sprzętów, butwieniem tkanin i t. d. i t. d.

Wilgoć jest ściśle związana z pojęciem nowej budowli, żaden dom świeżo postawiony nie może jej uniknąć, albowiem zbyt wiele czynników składa się na zawilgocenie świeżych murów. A więc po pierwsze wilgoć, zawarta w kamieniu fundamentów lub lica budynku, powtórze woda, wchodząca w skład zaprawy murarskiej i tynku, wreszcie deszcze i wogóle opady, wsiąkające w mury podczas trwania robót budowlanych.

Technicy budowlani, szukając środków zaradczych przeciw tej nieuniknionej pladze naszych budowli, zwrócili się już dawno ku najprostszemu i ogólnie stosowanemu systemowi, którym jest ogrzewanie. Uskuteczniłi osuszanie początkowo przy pomocy prymitywnych piecyków - koszy, wstawianych do poszczególnych lokali i nagrzewanych koksem. Następnie zastosowano kaloryfery (mowa oczywiście o zagranicy, nie o naszych stosunkach), które rozprowadzały rurami

nagrzane powietrze ze zbiornika i które nie wytwarzały szkodliwych gazów ani brudzących dymów. Niekiedy przyrządy takie zaopatrywano w mechaniczne wiatraki, które wprawiały w ruch ogrzane powietrze i dzięki temu skracaly czas osuszania. Przez dalsze udoskonalenia wytworzono rodzaj małej ruchomej tabliczki, działającej z zewnątrz domu przy pomocy odpowiedniego systemu rur tłoczących i chłoniczych, których otwory wchodziły do wnętrza domu. Dzięki temu można było skrócić czas osuszania do minimum.

Ale tego rodzaju mechaniczne osuszanie nie dało wyników, jakich oczekiwano. Po pewnym czasie wilgoć pojawiała się mimo wszystko w rzekomo osuszonych murach. To oczywiście nasunęło technikom wątpliwości, co do skuteczności takiego systemu, mianowicie czy przez osuszanie powierzchni ścian usuwa się wilgoć z murów w całej grubości? Szczegółowe studia dowiodły, że osuszenie takie jest tylko powierzchowne.

Było to w zupełnej zgodzie z prawami fizyki. Podczas ogrzewania wilgotnych ścian cząsteczki wody ulegają zgęszczeniu przy zimniejszej zewnętrznej powierzchni muru, a tylko niewielka ich część ulega wyparowaniu. Gdy źródło ciepła zostanie usunięte, cząsteczki wody powracają na dawne miejsce. Innemu słowu osiąga się znikomy rezultat. Aby temu zaradzić, niektórzy technicy osuszali kilkakrotnie te same miejsca. Skutek był nieco lepszy, ale metoda okazała się zbyt długa i kosztowna, ponieważ wymagała ciągłego dozoru specjalistów.

Problem osuszania mieszkań czekał na swego Kolumba. Stał się nim niedawno niemiecki inżynier Knapen, a pomysł wynalazcy zainteresował żywo cały świat techniczny. Ostatnio także prasa francuska żywo się nim zajmuje.

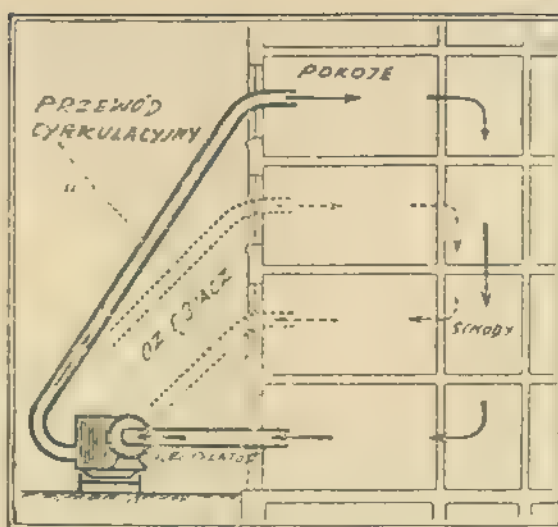
Na czym polega istota nowej metody?

Ponieważ zastosowanie ciepła przy osuszaniu nie prowadziło do celu, inż. Knapen postanowił zastosować wręcz odwrotną metodę, osuszać za pomocą oziębiania. Oparł się na powszechnie znanym zjawisku, szczegółowo rozpatrzonem w swoim czasie przez głośnego uczonego Watta, które jest podstawą procesów destylacyjnych, kondensacji w maszynach parowych i t. p. W życiu codziennem jesteśmy również niejednokrotnie świadkami tego zjawiska, np. gdy para wodna powstała przy oddychaniu zbiera się na zimnej szybie w postaci mgły lub kropel rosy.

To samo więc, co przy osuszaniu ogrzewaniem powodowało złe wyniki, w tym wypadku, przy zastosowaniu osuszania ochładzającego, zapewniło zupełne powodzenie. Zwłaszcza, że skuteczność metody współdziałała nie tylko zasada Watta ale również prawo naczyń włoskowatych, jakimi były porowate ściany.

Przez oziębienie wewnętrznej strony murów udało się, zwłaszcza w porze ciepłej, gdy z zewnątrz mury były nagrzane, wyciągnąć na wierzch ściany prawie całą zawartą w niej wilgoć. A przez pomysłowe zastosowanie odpowiednio silnych wentylatorów można było tę wilgoć wyparować, słowem, naprawdę osuszyć ścianę. Najlepsze wyniki osiąga Knapen przy oziębianiu ściany do mniej więcej 4 stopni Celsjusza powyżej zera. Większe obniżenie temperatury jest niebezpieczne, albowiem wtedy woda, powiększając swą objętość, może rozsądzać tynk i narażać go na skruszenie.

Działanie maszyny osuszającej jest niezbyt skomplikowane. Ustawwszy ją przed nową budowlą, wprowadza się przez okna różnych pięter do poszczególnych pokoi szerokie rury, wydzielające oziębione powietrze. W sieniach parteru spoczywają rury silnego wentylato-



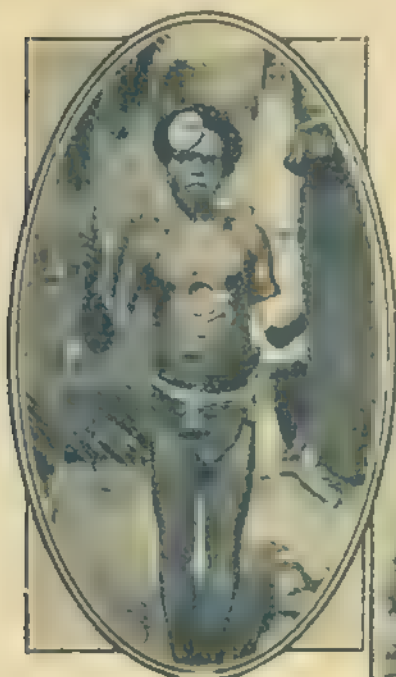
Schemat działania aparatu inż. Knapena.

ra, wchłaniającego wilgotne powietrze. Wszystkie drzwi wewnętrzne są oczywiście na ścieżaj rozwarłe, by ułatwić cyrkulację chłodnego powietrza z góry na

dół. Przyrządy oziębiające są łatwiejsze do zastosowania i powodują mniej kosztów, niż przyrządy ogrzewające; działają one automatycznie po włączeniu motorku elektrycznego lub gazowego. Można również zastosować do tego celu używane dotychczas maszyny ogrzewające, wystarczy zastąpić palenisko aparatem wytwarzającym zimno.

Więc może niedaleka już przyszłość, kiedy mieszkania wilgotne przestaną istnieć. Nowym wynalazkiem zainteresują się niewątpliwie i nasi technicy, zwłaszcza że zastosowanie go mogłoby zapewnić znaczne korzyści materialne. Nieszczęsny lokator, spalający dzisiaj w piecach tony węgla, by osuszyć swe nowe mieszkanie, chętnie zapewne zapłaci równowartość węgla o nawet i więcej wzamian za radykalne wysuszenie swego wilgotnego rodzinnego ogniska.

St. I.



Szef plemienia ludożerców z insygniami

Czytając opowiadania egzotycznych beletrystów o ludożercach z wysp Oceanu Spokojnego, mniema się powszechnie, iż są to echa minionej przeszłości.

Jakież jest zdziwienie jednak, gdy depesza przynosi wiadomość: na wyspie Tulaga murzyni napadli na posterunek policji, złożony z 15 osób. Wymordowawszy go, ciała upiekli i zjedli. Ekspedycja karna wyruszyła z Sydney na krążowniku „Adelaida”. Brzmi to niemal jak Londonowska parafraza słynnej powieści „Jerry”. Dotyczy przecież tych samych wysp. Znamy też rezultat dochodzenia prawnego. Krążownik „Adelaida” zburzył parę domostw, marynarze obłupili drzewa kokosowe, komisarz angielski rozkaże przyaresztować kilku czy kilkunastu kanibalów. Rozpocznie się badanie:



Angielski komisarz bada schwytych ludożerców



Podołizna kanibala, który oświadczył angielskiemu komisarzowi: „Pan się nie nadaje do „kai-kai” (na pożywienie)



Dziewczęta z wysp Salomona

— Czy nie rozumiecie, że religja wzbrania jeść ludzi!

— Kiedy, panie komisarzu, Brown był taki tłusciutki.

— Czemuż więc zamordowaliście i panią Brown?

— Ciało kobiecie bywa bardzo delikatne, znacznie delikatniejsze od kurzego...

Bezradny komisarz, widząc, że go nie rozumie badany, czarny kanibal, mówi zrezygnowany:

— Więc i mnie byście zjedli?...

Murzyn przez chwilę ogląda ze wszystkich stron angielskiego komisarza, wreszcie po namyśle wyjaśnia:

— Pan się nie nadaje do „kai kai” (zjedzenia).

— Czemu?

— Za chudy, za stary...

Broń wojny przyszłości

Mówiąc o wojnie przyszłości, mówi się niejednokrotnie o „wojnie chemicznej” i używa się tej nazwy celem określenia „wojny gazowej”. Jest to wyrażenie nieścisłe, ponieważ rola chemika w społecznej wojnie nie ogranicza się bynajmniej tylko do produkcji gazów trujących, duszących, wywołujących łzawienie czy t. p. Mnóstwo innych równie niezbędnych na wojnie środków wychodzi z pracowni chemika.

Wszak dzięki chemii uskutecznia się fabrykację prochu i materiałów wybuchowych przez zastosowanie nitratów, chloratów, siarki i celulozy, bawełny strzelniczej i nitrogliceryny, alkoholu i eterów, kwasów i fenoli, parafiny i wazeliny, azotu i płynnego powietrza i t. d. Chemia dostarcza wodoru i helu do napełniania balonów, wytwarza nieprzeliczoną ilość rozmaitych substancji aptecznych, stosowanych przy leczeniu rannych i chorych. Chemia farbiarska dostarcza barwników na mundury. Chemia bada skład węgla, skóry, kauczuku, nafty, wełny i tych wszystkich artykułów pierwszej potrzeby, których brak u jednej ze stron walczących może się przyczynić do porażki. I znowu w razie tego braku chemia stara się wytworzyć sztuczne surowce, któreby zastąpiły naturalne. Chemia wreszcie odgrywa doniosłą rolę w wyżywieniu walczących narodów, jeżeli umniejszą się ich zapasy naturalnych środków żywności. Widać stąd, że chemia ma podczas wojny wszechstronne zastosowanie. Fabrykacja gazów trujących jest tylko drobną częścią tej całości.

Niejednokrotnie szerszy ogół popełnia też jeszcze inną omyłkę: oto miesza z sobą broń chemiczną, gazową z bronią bakteriologiczną. Oddziaływanie na organizm bakterji, wywołujących zatrucia, przypomina często działanie trujących substancji chemicznych, tak że nawet lekarze wahają się czasem przy rozpoznawaniu np. symptomatów krupu i zatrucia miedzią. Mimo to nie można mieszać pojęcia trucizn żywych i martwych. Jedne należą do dziedziny chemii, drugie do dziedziny bakteriologii. Gdy zaś mowa o stosowaniu na wojnie bakterji jako broni zaczepnej, należałoby tę wojnę nazwać bakteriologiczną.

O tej wojnie bakteriologicznej mówi się ostatnio coraz częściej w prasie zagranicznej, pojawiają się gruntownie i obszernie opracowane dzieła, poświęcone temu tematowi. Wojna bakteriologiczna może mieć dwa rozmaite cele na widoku: bądź masowe zatrucie ludzi przez szerzenie gwałtownych epidemii przy pomocy bakterji patogenicznych, co pozwala w krótkim czasie zdziesiątkować przeciwnika, bądź szerzenie zarazy między zwierzętami i przez to gwałtowne niszczenie przeciwnikowi materiału komunikacyjnego i aprowizacyjnego.

Jednakże nie wszystkie bakterje chorobotwórcze nadają się jako broń w wal-

ce, chociażby nawet działanie ich było niesłychanie niszczące. Do chorób zakaźnych, które od razu trzeba wyeliminować z rozważań, należy żółta febra, której ofiarą padły dotąd miliony ludzi, lecz której zarazek w zmienionym klimacie bardzo szybko ginie, „być może dlatego — jak powiada Dr. L. Georges, autor świetnej książki o „Broni bakteriologicznej” — że pewien rodzaj mustyków, który przenosi zarazę, nie może żyć w naszej umiarkowanej strefie”. — Chorobą taką jest dysenterja, która czyni wprawdzie ogromne spustoszenia, lecz której zarazki nie przenoszą się za pośrednictwem wody. Taki jest dyfteryt, którego bakcyl przenosi się tylko przez powietrze, taki jest tyfus i t. p.

Są natomiast trzy choroby, których bakcyle mogą wywoływać masowe epidemie. Jedną z nich jest dżuma; bakcyl jej, odkryty przez Jersina i Kitasato, przyzwyczajają się łatwo do naszego klimatu. Dwie inne choroby — to cholera i gorączki tyfoidalne, których bakcyle mogą żyć w wodzie.

Szerzenie zarazy wśród zwierząt, jakimi posługuje się walcząca armja, lub które pełnią służbę w rolnictwie, może być również dotkliwym ciosem dla nieprzyjaciela. Wojna epizootyczna będzie polegała na zarażeniu zwierząt nosacizną, wąglikiem i gorączką gnilną. Wąglikowi ulegają najczęściej barany i konie, nosaciznie — konie, osły, muły i w pewnym stopniu barany. Bakcyle tych chorób są masowo hodowane w laboratorjach.

Jak będzie wyglądała technika tej wojny, innemi słowy, w jaki sposób będą rozpraszane wyhodowane przez bakteriologa rozsądniki chorób? Jeżeli chodzi o zarażenie zwierząt nosacizną, to agenci wroga, przedostawszy się na teren przeciwnika, mogą bądź wylewać przyniesione w szklanych tubkach kultury na furazę zwierząt pociagowych, bądź zapędzlować szeregowi zwierząt zranione nozdrza płynem z bakterjami. Pod tym względem czynili już Niemcy próby podczas ostatniej wojny.

Taki system wymaga jednak przekradania się wielu ludzi na teren nieprzyjacielski, naraża agentów na niebezpieczeństwa, jest więc zasadniczo niepraktyczny. Bardziej skuteczną będzie, zdaniem autorów francuskich, działalność na odległość, a więc rozsiewanie bakterji przy pomocy bomb eksplodujących, lub wyrzucanie z aeroplanów zbiorników, otwierających się przy zetknięciu się z upatrzonym celem, którym w pierwszym rzędzie powinna być woda, zwłaszcza w urządzeniach wodociagowych, w stawach podmiejskich i t. p.

Ażeby uchronić się od niebezpieczeństw, jakimi grozi broń bakteriologiczna, należałoby od pierwszej chwili wojny strzedz pilnie zbiorników wody i zawczasu zbudować nad nimi ruchome zasłony, które w czasie pokoju byłyby podnoszone i dawałyby dostęp do wody

ultrafioletowym promieniom słońca o sterylizujących właściwościach, a podczas wojny zamykałyby drogę chorobotwórczym bakterjom. Zorganizowanie tego rodzaju ochronnych urządzeń propaguje już coraz głośniejsza paryska prasa.

St. 1.

Feljeton lwowski

TEMPO ŻYCIA

Bezlistne drzewa odpoczywają pod ołowianem, śniegowym niebem. W mroku bocznej ulicy, w łożysku niskich, ubogich kamienic syczy się ruch uliczny. Tramwaj, dzwoniąc uporczywie, sam siebie przestrzega przed tem, by nie pędzić zbyt szybko naprzód, by dysonansem pośpiechu nie psuć powszechnej harmonji powolności.

W lokalach ludzie siedzą cicho, skromnie. Każdy zna niemal każdego. Ukłonów bardzo wiele, i to dość ceremonjalnych, jak zwykle w mieście średniej wielkości; w wielkich nie kłaniają się sobie, bo nie znają się, w małym nie kłaniają się również, bo widzieli się już 50 razy, lub dla jakichś specjalnych powodów — chociażby z nudów — przestali się znać.

Trzy kieliszki wódki wypite pod rząd wywołują dyskretną sensację. Mniej pieniędzy i mniej próżności jest tu w obiegu. Ludzie znają się zbyt dobrze. Każdy niemal, nawet osobiście nieznany, — ma wypisane na czole i postaci znamie swego zawodu. To jest profesor gimnazjalny, tam siedzi radca skarbowy. W Warszawie roi się od ludzi nieprześwietlonych, nieznanych. Tam defenzywa przed nieznanem, może wrogiem — tu pewne znużenie jednostajną pewnością. Wszedłszy do lokalu — o ile jesteś obcy — spostrzeżesz zwrócone na siebie, dyskretnie pytające oczy: „kim jesteś? czego chcesz? jak długo zostaniesz?”.

W ciemno - złotej kiszce kawiarni Zaleskiego przy ul. Akademickiej, rendez-vous całodziennym profesorów, redaktorów, aktorów i pań (ludzie pracy prześiadują tam przez cały dzień), bywało co ćwierć kroku składać musi pięć ukłonów rozmaitego gatunku. Rajmund Griffith, „gentleman” w cylindrze, miałby tu wdzięczne pole popisu. Są chwile ciepłe i ciche — rano i wczesnym popołudniem, — kiedy lokal i goście mniej liczni zasypiają błogo, rycerze Barbarossy nad kamiennymi stołami, każdy nad swoim, za wielką szybą, wychodzącą na powolne życie ośnieżonej ulicy. Jest się „na brzegu życia”.

A jednak w srebrny wieczór, wzdłuż korsa rozbłyskują konstelacje światła, o czy miasta, piękne i tęskniące. Płuka miasta nabierają powietrza. Mgła otula łagodnie i oddala domy, drzewa, kontury. Miasto wtedy, przyodziane w fantazyjną szatę piękną, marzy o wielkości. Zrywa się do przyszłego wielkomiejskiego tempa.

Włodzimierz Jampolski

Lwów

Koń tryumfuje

Pogarda „Młodej Polski — Nic nowego pod słońcem — Telefon, telegram, radio na „usługach” Fagasa — Końska propaganda — Zwycięscy na skromnych rumakach — Historia wyprawy nowojorskiej — Krótki, lecz wymowny bilans.

W Polsce niema malarstwa, jest „tylko koń na obrazie”.

Oto charakterystyczna opinia o naszej sztuce plastycznej przed trzydziestu laty, w rewolucyjnym okresie „Młodej Polski”.

Wówczas byliśmy pod hegemonją konia na obrazie, dzisiaj ten koń pogardzany przez ówczesnych „mystyków” nagiej duszy, „robi” Polskę wszechświatową propagandę.

Ciągle jeszcze „brzmia” w powietrzu oklaski nowojorskie, które wielotysięczne tłumy zblazowanych obywateli U. S. A. nagradzały zwycięstwa trzech polskich jeźdźców.

Gdy się czyta długie i szczegółowe opisy tak popularnych dzisiaj i modnych w „eleganckim” świecie konkursów hippicznych, mimowoli przypominają się jakieś echa średniowieczne. Bo jeżeli wyobrazimy sobie oficera w wojskowym mundurze, który na ulicy np. musi być zapięty na wszystkie guziki, z szablą u boku, a tu nagle na arenie stadjonu hippicznego wobec tysięcy ludzi płacących drogie nieraz bilety dosiada konia i popisuje się swoją zręcznością, to mimowoli szuka się wytłomaczenia i pewnej utartej tradycyjnej linii, po której szło to „przedstawienie” do nas z zamierzonych czasów.

I znowu będziemy sobie musieli powiedzieć, że „niema nic nowego pod słońcem”, że treść wszystkich zjawisk tego świata pozostaje w swej najgłębszej istocie ta sama, i zmienia się tylko forma. A my naiwne dzieci, będące nieuleczalnie pod magicznym wpływem wszelkiej uwodzącej nas „powierzchnowości”, krzyczymy wielkim głosem sobie o historii, o genialnych zmianach i zdobyczach, o wielkich inowacjach „Człowieka”!

Hippika, to wspaniałe przedstawienie, które tak przypadło do gustu „możnym” tego świata, jest grą sportową, wywodzącą się od pierwszych chwil „zapoznania się człowieka z koniem”. W ciągu długich wieków różne przybierała formy. Czy to w średniowiecznych turniejach rycerskich, w których władanie koniem precyzyjne i pełne porozumienia zwierzęcia z człowiekiem było konieczne do osiągnię-

cia zwycięstwa nad zakutym w stal przeciwnikiem, czy też w zachowanej dotychczas tradycji wyścigów kirgiskich, tak imponujących każdemu Europejczykowi, trwa ciągle ten pierwotny, żywy kontakt z koniem, jednym z najpiękniejszych zwierząt ujarzmionych naszą dłońią.

I oto w wieku maszyn, błyskawicznych samochodów, aeroplanów i radja ożywa na nowo i dochodzi do niebywałej popularności na całym globie sport hippiczny. Koń tryumfuje, tryumfuje w ciągu tysięcy lat! On, zastąpiony przez szybsze od niego samochody i aeroplany, ma dzisiaj na swoich usługach telegrafy, telefony i radio!

Dziesiątki tysięcy depeesz krzyczą nagle całemu światu, że ppł. Römmel na „Fagasi” zdobył jednego dnia dwie pierwsze nagrody! Setki tysięcy ludzi po redakcjach wypisuje na papierze nazwę polskiego konia!

Co za tryumf czworonożnego zwierzęcia nad „nagą duszą” młodopolską, która trzydzieści lat temu wymyślała, że koń i buty z cholewami, to nasza jedyna „mądrość i nasz cały światopogląd”. To nic. My sami dzisiaj krzyczymy na całe gardło i stwierdzamy z radością, że trzy konie polskie, które wygrały w ciągu pięciu dni ileś tam nagród w Nowym - Jorku, więcej zdziałały dla propagandy Polski,

HOJNY DAR



P. Jan Ciechanowski, poseł polski w Waszyngtonie, oliarował na tegoroczne wszechświatowe Konkursy hippiczne w Nowym Yorku puchar swego imienia, jako nagrodę w zawodach dla oficerów wszelkich armij. Puchar jest pięknym okazem, wykonanym przez znanego złotnika angielskiego z czasów Króla Jana III — ręcznie wykuty, pozłacany.

niż tysiące naszych urzędników w poselstwach, ambasadach i departamentach propagandowych.

Tak jest w istocie. I musimy to przyjąć z wielką radością i cieszymy się, jak Polska długa i szeroka.

Cieszymy się z wielkiego wrodzonego talentu jeździeckiego naszych reprezentantów, którzy startując od kilku lat na międzynarodowych konkursach, odnoszą niezliczone zwycięstwa. Jest to ich tylko wielką zasługą, gdyż materiał koński, jakim rozporządzają, nie może się nawet równać tej klasie końskiej, którą posiadają Włosi, Francuzi, Anglicy, a nawet Szwajcarzy, Holendrzy i Szwedzi. Powtórne już zwycięstwo nasze w Nowym - Jorku jest o tyle cenniejsze, że w polu pokonanych państw znajduje się Ameryka, opchana złotem nacja, mogąca sobie pozwolić na zapłacenie nawet miliona dolarów za konia, który przyczyniłby się do jej zwycięstwa.

Ameryka sprowadzająca sobie najlepszych arystokratów końskich pełnej angielskiej, czy irlandzkiej krwi!

A tymczasem jeźdźcy polscy, startujący często na „zdechłakach” w porównaniu z tamtą arystokracją, przebijają się od 1922 r. przez wszechświatową konkurencję hippiczną i niema prawie roku, żeby nie wracali do skromnych pieleszy rodzinnych znów porcją pucharów, zdobytych na jeźdźcach zagranicznych o międzynarodowej sławie.

Ostatnie zawody w stolicy U. S. A. są bezwzględnie najpiękniejszą kartą w historii polskiej hippiki.

Wyjechawszy w szczupłym gronie (ze względu na koszt przejazdu), składającym się z ppłk. Rómł, rtm. Antoniewicza i por. Starnawskiego, reprezentacja polska musi zaraz na wstępie pokonać tajemnicze i niewyjaśnione jeszcze dokładnie do tej pory „trudności wyjazdowe”. Na oceanie wychodzi na ich spotkanie sześciodniowa burza jesienna. Dzięki „szczęśliwemu zbiegowi okoliczności”, na pokładzie „George Washington” była ujeżdżalnia, w której można było przeprowadzać konie w czasie niespokojnego morza. To wpłynęło na dobry i „czerstwy” stan sześciu rumaków, od których, jak się okazało w parę dni później, zależała światowa „aktualność” Polski, trwająca okrągły tydzień. I oto widzicie czytelnicy: w 1927 r. rozpisujemy się ze szczegółami o zdrowiu sześciu koni, tak pogardliwie traktowanych przez „nagie dusze” trzydzieści lat temu. W tem jest coś jednakże, prawda?...

I oto od poniedziałku (7 listopada) rozpoczyna się łańcuch zwy-

cięstw „malutkiej” ekipy polskiej, złożonej z trzech oficerów, którzy mieli do dyspozycji zaledwie sześć koni (!): Hannibal, Jacek, Powder-duff, Fagas, Readglid i Koryfeusz.

W pierwszym dniu konkursów w biegu o nagrodę posła Ciechanowskiego por. Starnawski na Hannibalu zajmuje trzecie miejsce, a w biegu o nagrodę „Lekkiego Skoku” drugą na Jacku, płk. Rómmel na Powder - duff — czwartą nagrodę.

We wtorek (8 listopada) w biegu o puchar „Remontu kawalerji” ppłk. Rómmel na Fagase zajmuje pierwsze miejsce, rtm. Antoniewicz na Readglidzie—drugie, pod. Starnawski na Jacku — czwarte.

W środę (9 listopada), w biegu drużynowym o puchar Westchester Challenge drużyna polska osiąga pierwsze miejsce na koniach: Fagas, Readglid i Jacek. Tego samego dnia w konkursie o puchar Spur Cup” ppłk. Rómmel na Fagacie zdobywa również pierwszą nagrodę na 60 startujących jeźdźców.

W czwartek (10 b. m.) w pierwszej serii Konkursu Zwyczajnego por. Starnawski na Hannibalu zdobywa czwartą nagrodę. W drugiej serii tego konkursu rtm. Antoniewicz na Koryfeuszu plasuje się na trzecim miejscu.

W piątek (11 b. m.) w konkursie drużynowym o puchar Narodów (International Military Trophy) poraz drugi pierwsze miejsce zajmuje ekipa polska, otrzymując tylko 1½ punktu karnego. W biegu drużynowym jest to rekord swojego rodzaju.

Drugie miejsce w tym konkursie zajmują Amerykanie z 3½ p. karnymi. Tego samego dnia w konkursie Potęgi Skoku (Jumper Stake) rtm. Antoniewicz na wałachu Readglid zdobywa pierwszą nagrodę, ppłk. Rómmel na klaczy Powder-duff — szóstą. W ostatnim dniu zawodów w biegu myśliwskim rtm. Antoniewicz na Redglidzie zajmuje drugie miejsce. W konkursie parami ppłk. Rómmel na Fagacie i rtm. Antoniewicz na Readglidzie zdobywają drugą nagrodę.

W ciągu sześciu dni konkursów ekipa polska, złożona z trzech jeźdźców (!), zdobyła 20 nagród: 9 pierwszych, cztery drugie, trzy trzecie, trzy czwarte i jedną szóstą, w tem pięć pucharów. Oto krótki bilans największego zwycięstwa sportowego barw polskich na terenie zagranicznym. Jest ono dotychczas najwspanialszą zdobyczą sportu polskiego w odrodzonej Rzeczypospolitej!

R.

MAŁŻEŃSTWO MIĘDZY KRÓLEWSKIMI RODAMI: FRANCUSKIM I WŁOSKIM



Księżniczka Anna, córka księcia Guise, i mąż jej Amadeusz, książę Apulji

JAK INFORMUJĄ SIĘ CZESI O STOSUNKACH POLSKICH

Musimy stwierdzić bez cienia przesady, że czesi wykazują bardzo intensywną działalność na polu informacyjnym w stosunku do Polski. Żywo notują wszelkie zjawiska kulturalne, artystyczne, literackie, nie opuszczając z widoku kształtowania się naszej opinii politycznej, tworzenia ekspansji gospodarczej. Poznaniu naszego państwa, źródeł siły i symptomów dezorganizacji poświęcają wiele miejsca tak w swojej prasie, jak i oddzielnych publikacjach. Pracę tę dla Czechów wykonywują często publicyści, dziennikarze, literaci polscy. Z Czechów rozwija bardzo wydatną działalność Václav Dresler. Opublikował on o Polsce setki artykułów. Wydał kilka pojemnych ksiąg. Przez lat kilka był kierownikiem biura prasowego przy poselstwie czechosłowackim w Warszawie. Teraz zamieszkuje wśród nas jako korespondent pism czeskich, jugosłowiańskich, bułgarskich. W roku bieżącym ukazały się dwie jego publikacje: „Polska a Europa” oraz „Z politické domácnosti v Polsku”. W znanym zaś miesięczniku „Zahraniční politika” p. V. Dresler drukuje wyczerpujące studjum o prasie naszej p.t. „Sedma velmoc v Polsku”. Jest to szczegółowy, informacyjny, analityczny przegląd prasy polskiej pod każdym względem: osób zajmujących się publicystyką, dziennikarstwem, kierunków politycznych, wpływów, ilości egzemplarzy. Politykom czeskim ten przegląd odda wielkie usługi przy orientowaniu się w zmiennych fluktuacjach opinii. P. Dresler umie zręcznie sąd swój zmieścić w odpowiedniej cytacji, wyjętej z artykułu, książki lub publikacji polskiej. Czyni to wrażenie, iż jest informatorem bezstronnym. Nie on przecież chwali lub gani. Robią to za niego cytowane głosy naszych polityków, dziennikarzy, mężów stanu.

Polskich informacji o prasie czeskiej tego typu nie posiadamy. Jest to wyższość czeska nad nami. Są dokładniej obznajmieni z naszym życiem. Mogą też skuteczniej działać, gdy zajdzie tego potrzeba.

Ze świata filmu

Dwie niewolnice. — Najpiękniejszy film tygodnia: „Czarny pirat”.

Na rynku polskim, niczem w dawnym Stambule, zaczęło się spotykać co krok niewolnice, starające się skusić widza i nabywcę widokiem swych pojęt. Jedną z nich jest „Niewolnica z Szanghaju” (Pan i Corso), drugą „Niewolnica księcia Borysa” (Capitol). Pierwsza posiada wabik autentycznej egzotyczności, gdyż nawet oko niefachowca z łatwością może rozróżnić w tym filmie wkładki z jakiejś kroniki ze Wschodu. Uważam to za zaletę, wbrew sądom niektórych z moich kolegów po piórze, gdyż całość zmontowana jest dobrze i składa się na całkiem miły film aktualny. Chińscy statyści doskonali, Carmen Boni pełna wdzięku, Goetzke natomiast, sądząc z tego obrazu i wyświeczonego niedawno „Romansu kapłanki Wschodu”, zrezygnował z wszelkich ambicji artystycznych. Inna rzecz, że szarża jego wydaje się skupioną i uduchowioną grą w porównaniu z grą aktora, odtwarzającego rolę księcia w „Niewolnicy księcia Borysa”. Pisałem już swego czasu, co myślę o Rosji pokazywanej po amerykańsku. Ale nie sądziłem, że ignorancja i bezmyślność reżysera może dojść do tego, by demonstrować przed widzami w ciągu długich dwóch godzin chamskie awantury i obżeranie się jakiegoś „kuczera”, czy „dwornika” i wmawiać im, że tak właśnie wygląda arystokracja rosyjska. Śmiem zapewnić cenzurę, że taki właśnie obraz, a nie „Burłak z nad Wolgi” jest najlepszą propagandą bolszewizmu, — przekonywa bowiem widza, że rewolucja była niezbędną, by zmieść z powierzchni ziemi to najgorsze uosobienie chamstwa, barbarzyństwa i brudu, jakie można sobie wyobrazić, sądząc z tego obrazu.

Rzędem z temi obrazami wyświetlany jest jeden z najpiękniejszych filmów na ekranie kina „Stylowy”. Jest to „Czarny pirat” z Douglasem Fairbanksem. O tej zachwycającej symfonji barw, ruchu i romantycznej awanturniczności napiszemy w przyszłym tygodniu, nie ulega bowiem wątpliwości, że wspaniały ten obraz długo będzie jeszcze świecił swój tryumf na ekranie.

Anatol Stern

Dr. med. Z. FAJNCYN

LESZNO 36

TEL. 287-74

Choroby weneryczne, skórne, włosów i nie moc płciowa. Gabinet światło-leczniczy. Analiza krwi na syf. . . .

Przyjmuje do 1 pp. i od . . . 3 do 8 wiecz. . . .

NIEZAMOŻNYM USTĘPSTWA

Galunkiem
odpowiada
znanym
wyrobom
Elidy.



Triumf

kobiety zależy bardziej od pięknej cery, niż od wielu innych jej wdzięków. Najwybredniejszym wymaganiom zadość uczyni stałe używanie mydła Elida Favorit, które czyni cerę bardziej piękną i delikatną, niż była ona dotąd.



Mydło Elida Favorit doskonale odhania delikatną cerę. Przy niskiej cenie — posiada dogodny format, gustowne opakowanie, silny, trwały i wytworny zapach. Przyjemne i orzeźwiające mydło produkcji krajowej.

Mydło **ELIDA** *Favorit*

Doroczna jesienna Wystawa Kwiatów, urządzona przez Polski Związek Hodowców Roślin Ozdobnych i Kwiatów w Salach Doliny Szwajcarskiej w dn. od 19 do 21-XI 27 r.



Otwarcie Wystawy przez p. Prezydentową Mościcką w otoczeniu pp.: Wojewody Sołtana, prof. E. Jankowskiego i inż. A. Machlejda, Prezesa Polsk. Zw. Hod. Rośl. Ozd. i Kw.

Fot. W. Złakowski



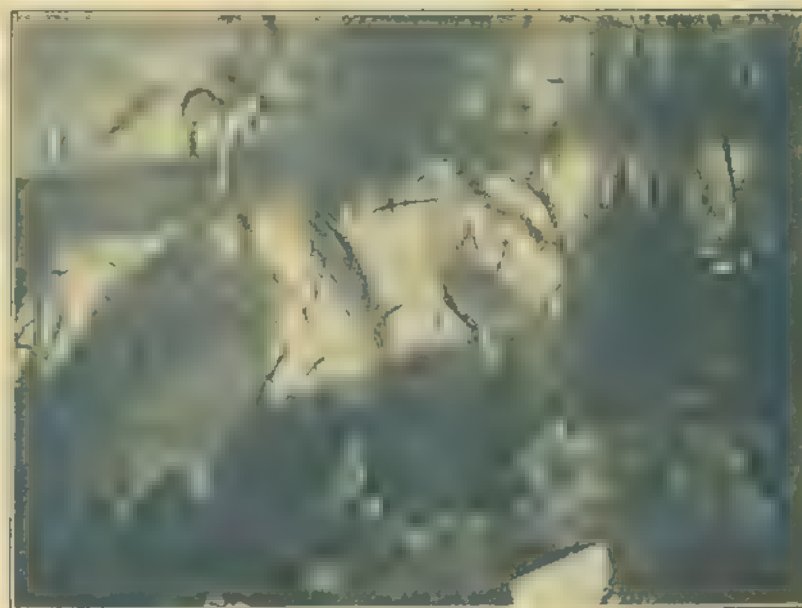
Fragment Wystawy

Na Wystawie najwspanialej wystąpiła znana firma ogrodnicza Zakłady Ogrodnicze C. Ulrich, założ. 1805 r. w Warszawie, Sp. Akc.



P. Prezydentowa Mościcka, oprowadzana przez inż. A. Machlejda ogląda eksponaty firmy C. Ulrich

Fot. W. Złakowski



Fragment Wystawy firmy C. Ulrich. Wschód słońca w dżungli

THONET-MUNDUS

POLSKIE FABRYKI MEBLI GIĘTYCH S. A.

CENTRALA W BIELSKU, UL. MICKIEWICZA 21

TELEFON 15-41

FABRYKI: w Radomsku (wojew. Łódzkie), w Jasienicy (wojew. Katowickie) i w Buczkowicach (wojew. Krakowskie)

Oddział w Warszawie, ul. Marszałkowska 141. Tel. 20-29.

Firma nasza odznaczona pierwszemi nagrodami i dyplomami honorowemi na główniejszych wystawach krajowych i zagranicznych wyrabia wszelkiego rodzaju meble gięte, jako to: teatralne, szpitalne, sportowe, dziecięce, ogrodowe i t. p. oraz meble stolarskie.

Wykonuje całkowite urządzenia wewnątrz lokali

bankowych, biurowych, teatrów, kinematografów, sklepów, restauracji, cukierni i mieszkań prywatnych, urządza je meblami specjalnemi według projektów własnych lub też powierzonych.

Meble stołowe, sypialniane, salonowe, gabinetowe, biurowe i t. p. zawsze gotowe na składzie w magazynach Oddziału Warszawskiego.

Dalton

Dalton



Setki tysięcy tych maszyn w użyciu świadczy, że to najlepsza na świecie pisząca maszyna do rachowania.

Posiada tylko 10 klawiszy.

W Polsce maszyny te pracują prawie we wszystkich Ministerstwach, Bankach, Kasach Chorych, Tow. Ubezpieczeniowych, Samorządach, Monopolach Spirytusowym i Tytuniowym, Fabrykach, Domach Handlowych.

Tow. BLOCK-BRUN, Sp. Akc.

WARSZAWA — HOTEL BRISTOL

ODDZIAŁY: KATOWICE, KRAKÓW, LWÓW, ŁÓDŹ, POZNAŃ, WILNO, GDAŃSK



Westibul



Ogólny widok sali restauracyjnej

Fot. J. Malarski

O A Z A

Przed pięciu laty Warszawa pozyskała zakład restauracyjny, który pod względem wytwornego komiortu, wysoce artystycznego urządzenia, świetnej kuchni i sposobu prowadzenia go na stopie większych, światowych zakładów tego rodzaju — stanowił rzeczywistą oazę na cokolwiek zaniedbanym pod tym względem terenie, przywróconej do godności stolicy — Warszawy.

Tym zakładem gastronomicznym była otwarta w dn. 29 listopada 1922 r. restauracja p. n. „OAZA”.

Wspaniały lokal w domu przy ul. pl. Teatralnym (Wierzbowa 9), posiadający świetną tradycję słynnej niegdyś restauracji „Stępka”, specjalnie przeznaczony na pomieszczenie wielkiego zakładu restauracyjnego, nadawał się wymiennie do urządzenia go według najwybredniejszych wymagań wielkich i wykwinnych zakładów tego rodzaju. Nowi właściciele urządzili go z przepychem niebywałym, a jednocześnie z dużym poczuciem artystycznym.

Począwszy od wejścia, cały lokal na parterze wraz z hall'em i wewnętrzną klatką schodową malowany al fresco. Przesełiczne, stylowe żyrandole witrażowe, pomysłu prof. Drabika, oryginalnie i niezwykle ciekawe rzeźby Głowińskiego, znajdujące się w głównej sali restauracyjnej, wielkie zwierciadła, wspaniałe dywany, stylowe meble składają się na artystyczną całość, łączącą motywy słowiańsko-ludowe z efektami oryentalnymi, nader szczęśliwie powiązanymi.

Wszędzie, z każdego zakątka wyziera dyskretny komfort, ujawniający się w najdrobniejszych szczegółach urządzenia, co wywołuje niezwykle podniosły efekt.

Za główną, obszerną i niezmiernie wy-

soką salą restauracyjną znajduje się bufet, stanowiący pod względem stylu całkowicie odrębną całość. Utrzymany jest on w stylu starokrakowskim i starosandomierskim i przypomina na ogół niektóre motywy zdobnicze Sukiennic.

Tuż obok bufetu znajdują się gabinety, urządzone z wyszukaniem smakiem. Meble, obicia, dywany, żyrandole i t. d. skończywszy na najdrobniejszych szczegółach tworzą stylową całość, której komfort szczęśliwie rywalizuje z artystycznym gustem i smakiem. W każdym z nich znajduje się pianino i wszystkie, wraz z potrzebami mogą być z sobą połączone. Podobnie urządzone gabinety znajdują się również na 1-em piętrze. Oprócz tego w dolnym lokalu, tuż przy wejściu do głównej sali znajduje się bardzo ładny namiot dla pań.

Wewnętrzne schody, których klatka malowana al fresco, posiada wspaniałe okno witrażowe, dużej wartości artystycznej, prowadzą do lokalu na 1-em piętrze, nie mniej wspaniale urządzonego.

Na wstępie, przed samym wejściem do sali dancinowej, znajduje się bardzo ładnie urządzona loża do sprzedaży kwiatów i lalek artystycznych. W sali głównej znajduje się estrada dla orkiestry, naprzeciw zaś bufet amerykański z chłodzącymi napojami. Stylowe meble, wykonane w fabryce Szczerbińskiego, żyrandole, dywany i t. d., i tu składają się na całość wysoce artystyczną, pełną dyskretnego komfortu. Obok sali dancinowej mieści się utrzymany w różowym tonie, przesełicznie umeblowany, kokieteryjny buduar dla dam. Poza tem znajduje się tu fryzzeria oraz gabinety, o których wspominaliśmy wyżej.

Całość urządzenia lokalu restauracyjnego, rozmieszczonego na dwóch piętrach,

czyni imponujące wrażenie i bez przesady rzecz można, stanowi unikat w swoim rodzaju. Dyskretny komfort łączy się tu harmonijnie z istotnym artystyzmem. Nic w tem dziwnego. Pomysły i wykonanie wnętrza, jak również projekty mebli w dużej części są dziełem znakomitego artysty Drabika.

„OAZA” jest jedynym w Warszawie lokalem restauracyjnym obliczonym i odpowiednio urządzonym, jako zakład restauracyjny dzienny i nocny. W dolnym lokalu, począwszy od południa do późnego wieczoru najwykwintniejsza publiczność zajmuje stoliki podczas śniadań, obiadów i kolacji. Dwie doborowe orkiestry, jedna podczas obiadu, druga wieczorem uprzejmniają czas gościom w tym wspaniałym lokalu, wykonywując artystycznie najmodniejszy repertuar muzyczny.

Lokal na 1-em piętrze przeznaczony jest na dancing i artystyczne produkcje, które rozpoczynają się o godz. 12 w nocy. Jedną z najlepszych orkiestr stołecznych przygrywa tu tańczącym, a wybitne siły artystyczne z najpierwszych europejskich Theatre des Varietes i Music - Hall'ów, jak „Palast” (Paryż), Claridge, Barberine, Admiral - Palast (Berlin), Empire (Londyn), Folie - Bergere (Paryż), Casino de Paris i t. d. — wypełniają bogaty i zawsze ciekawy program, zmieniany jednak bez względu na jego wartość artystyczną i powodzenie co miesiąc.

Dancing i Variete „OAZA” jest jedynym lokalem w naszej stolicy, gdzie istotny humor i szczerza wesołość składają się na elegancję, w całym tego wyrazu znaczeniu, zabawę w najlepszym tonie. W „OAZIE” nawet zbławozany paryżan-



Bar Amerykański

Fot. J. Malarski

nin lub sztywny anglik czuje się, jak u siebie, w jednym z renomowanych, światowych lokalów atrakcyjnych.

Ze przy tym całym komfortie urządzenia, świetnych orkiestrach i artystycznych atrakcjach „OAZA” posiada wyborną, postawioną na bardzo wysokim poziomie doskonałości kuchnię, o tem publiczność warszawska oddawna wie doskonale i odpowiednio ocenia. Szefem kuchni, mającym pod swoją komendą cały legjon wysoce uzdolnionych pomocników, jest senior kucharzy polskich, wybitny i zasłużony na tem polu fachowiec p. Michał Kryszak, który silnie dzierży w swych energicznych dłoniach berło swego podziemnego królestwa, do którego pozwolimy sobie na chwilę zaprowadzić sz. czytelnika.

Dotychczas przebywaliśmy w górnych strefach „OAZY”, obecnie zejdziemy do jej podziemi, w których wre nieustanne, gorączkowe życie, gdzie praca połączona z fachową znajomością zawodu, a poniekąd i artyzmu wydaje piękne plony w postaci wykwintnych dań, roznoszonych w górnych apartamentach.

Zeszedłszy do tych podziemi, wydaje się nam, że znaleźliśmy się naraż w jakiejś fantastycznej krainie... tak różnej od tych cudów sztuki, komfortu, lśniących luster, wspaniałych żyrandoli, puszystych dywanów, bogatych makat, artystycznych mebli i t. d., któreśmy dopiero co podziwiali, tam na górze.

Tu zupełnie mamy inny widok, zamiast tych wszystkich wspaniałości, rzuca się nam w oczy jakiś ogrom żelazny z lśnącymi kranikami i różnymi przyrządami, których ani nazwy, ani użytku nie znamy, — jest to główny warsztat, przy którym szef p. Kryszak, jak wódz naczelny, wydaje rozkazy swym podkomendnym, pilnie bacząc na wszystko — jest to kuchnia, istne laboratorium, z którego wychodzą preparaty w postaci wykwintnych, smacznych i artystycznie przygotowanych dań.

Czystość bezwzględna, zapachy mile drażniące powonienie. Złożywszy wyrazy szczerego uznania p. szefowi Kryszakowi, zwracamy swe kroki w stronę działu cukierniczego, potem do wytwórni

sztucznego lodu dla konsumpcji, potem do izby, w której mieści się basen z rybami, dalej idziemy do działu konserw, własnego wyrobu, do wytwórni wędlin, do składu (istnego bogato zaopatrzonego sklepu) maki, makaronów, kasz, grzybów i t. d. i t. d., do chłodni mięsa, drobiu, zwierzyny i jeszcze...zresztą trudno już zapamiętać, wreszcie skierowujemy swe kroki do sanktuarium tych podziemi, do „piwnic, których zawartości nie powstydziliby się niejedna winiarnia. A więc à tout seigneur, tout honneur! Szampan, potem wina bawarskie, burgundzkie, węgierskie, włoskie, hiszpańskie, reńskie, dalej Cognac i likiery zagraniczne, tuż obok dział wódek, cognatów, i likierów krajowych... Boże, czego tam niema? Raj pod ziemią!

Zwiedzamy to wszystko, oglądamy, w głowie się miesza, a tu dyrektor Pawłowski, oprowadzający nas, pokazuje nam znów coś ciekawego, wchodzimy, zaglądamy i spostrzegamy jakiś wielki, żelazny potwór — to kocioł parowy do ogrzewania całego zakładu.

Oszołomieni wydostajemy się z tego podziemnego warsztatu, w którym około 100 ludzi pracuje ra zmianę dzień i noc bez przerwy. Istne zakłady fabryczne. A wszędzie porządek wzorowy, czystość, sprawność w robocie, jak w najlepiej skonstruowanym zegarku genewskim.

Restauracja „OAZA” posiada własne zakłady przemysłowe, własne składy prowiantów, własne wytwórnie... a personel jej, łącznie z zarządem, wynosi 200 osób.

A nad tem wszystkim czuwa, tem wszystkim rządzi i kieruje obecnie czterech wspólników, pozostałych z pośród 10-ciu pierwotnych właścicieli „OAZY” — p. p. Wiktor Pawłowski, Leon Rogalski, Kazimierz Krukowski i Stanisław Nowak — wszyscy znani i wybitni fachowcy, którzy na długo przedtem, zanim stworzyli tę placówkę, byli już znani w szerokich sferach publiczności warszawskiej.

Energja, znajomość fachu, porządek w połączeniu ze sprężystością, nieustanna praca i umiejętność kierowania tą ogromną „machiną”, — któremi odznaczają się wspólnicy - dyrektorzy „OAZY”, — to jest sekretem powodzenia tego przedsiębiorstwa.

Właściciele „OAZY” mogą być dumni z rezultatów swej pięcioletniej wyteżonej pracy, sekundowanej wyjątkowymi zdolnościami fachowymi. „OAZA”, pozyskawszy słusznie jej należną renomę pierwszorzędnego zakładu restauracyjnego, stała się przedsiębiorstwem, zakrojonym na wielką, europejską skalę i przynoszącem chlubę polskiemu przemysłowi restauracyjnemu.

Z okazji pięciolecia istnienia firmy należy złożyć jej właścicielom wyrazy uznania i życzenia dalszego rozwoju ich przedsiębiorstwa.

St. Doł. C-ski



Fragment sali restauracyjnej

Fot. J. Malarski



Sala Bankietowa



Bar Amerykański

Fot. J. Malarski

Najwytworniejsza Restauracja Stolicy

Często nadużywa się przy opisywaniu przedsiębiorstw naszych powoływania się na wzory zagraniczne, za najwyższą pochwałę poczytując danemu przedsiębiorstwu dorównywanie podobnym zakładom obcym.

Przedewszystkiem nie należy uogólniać. Zagranicą nie brak przedsiębiorstw w każdej z dziedzin przemysłu i handlu, których przeniesienie na nasz grunt rodzimy nie byłoby rzeczą pożądaną.

Z drugiej zaś strony posiadamy wiele takich placówek pracy, które mi szczerze się mogłaby ta okrzykana zagranica.

Do rzędu takich, na przykład, zaliczyć śmiało można RESTAURACJĘ HOTELU „BRISTOL”, przedsiębiorstwo rozumiejące na czem polega godność reprezentacyjna stołecznego zakładu gastronomicznego, przez którego sale przewijają się długi szereg cudzoziemców, bawiących w Polsce.

Na najwyższą pochwałę zasługuje ta dbałość Zarządu RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL” nie tylko o wykwint zewnętrzny, o pedantyczną czystość, o najwyższą sprawność usługi i wyjątkowy wprost poziom kuchni, lecz i o utrzymanie charakteru tego przedsiębiorstwa, które jest jednocześnie wytwornym salonem wyższych sfer stolicy.

Nie cofnąwszy się przed olbrzymim nakładem materialnym celem dokonania kapitalnego odnowienia całego, największego w Warszawie lokalu restauracyjnego. Zarząd, na którego czele stoi wybitny fachowiec p. J. Jabłonowski, z wielkim smakiem urządził niemal nanowo znane nie tylko stolicy, lecz całej Polsce, sale: zieloną, malinową, werandową i dębową.

W sali malinowej, posiadającej już tradycję ze względu na szereg

historycznych bankietów, jakie w niej się odbywały i odbywają, gromadząc cały świat polityczny Rzeczypospolitej Polskiej, panuje co dzień wieczorem przeżyta nastroj wesołej zabawy towarzyskiej, gromadzącej kwiat publiczności warszawskiej.

Zasługą p. E. Fronczaka, czuwającego nad tym działem, jest utrzymanie programu tanecznego w granicach prawdziwego artyzmu. Słusznie nie dowierzając gustom biur i agentur, pośredniczących w angażowaniu tancerek i tancerzy, p. dyr. E. Fronczak osobiście odwiedza stolice europejskie, osobiście pozyskuje istotnie czołowe siły w tym zakresie i daje w ten sposób program wysokiej wartości, wybiegającej daleko za ramy tych atrakcji, jakie — mimo szumne reklamy — najczęściej sprawiają zawód.

Zaspakajając życzenia i wymagania publiczności, w sali dębowej Zarząd RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL” urządził oryginalny BAR AMERYKAŃSKI, wydający wszelkie gatunki modnych obecnie coctailów, przyrządzanych przez specjalistów tego kunsztu według najzawilszych recept, dających zupełną gwarancję jakości tych napojów. Tutaj umiła pobyt wirtuoz harmonista, wzbudzający podziw opanowaniem swego instrumentu.

Pomijając już jednak te atrakcje RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL”, które powstały wskutek nakazu chwili i chęci dostosowania się do wymagań nowoczesnych, najcenniejszym walorem tego przedsiębiorstwa, prowadzonego z wielkim rozmachem i wielką znajomością zawodu, największą i stałą atrakcją, której zawdzięcza ono swoje powodzenie i rozwój jest słynna, nieporównana, istotnie świetna kuchnia.

Renomę najlepszej kuchni w sto-

licy zawdzięcza ona pracy takich mistrzów sztuki kulinarnej, jak pp. szef kuchni J. Osajda i W. Goździkowski, nie tylko praktyk wielki lecz i wybitny teoretyk, autor cennego podręcznika kucharskiego „Iskry”. Bezpośrednimi współtowarzyszami pracy tych dwóch tuzów są mistrze pp. H. Kondracki i J. Ambrozik.

Tam, gdzie nad każdym daniem czuwa taki zespół, już się nie mówi tylko o zaspokojeniu wymagań gości, lecz o podołaniu zachciankom najbardziej wysubtelniowanego smakosza...

I nie tylko w przyrządzaniu, ale i w podaniu na stół, w udekorowaniu, przyprawieniu...

Gdy zaś weźmiemy pod uwagę wykwint zastawy stołowej, bielizny, przybrania stołów, cechujący RESTAURACJĘ HOTELU „BRISTOL” zrozumiemy, dlaczego wysunęła się ona na czoło zakładów gastronomicznych stolicy, dlaczego, jak żadna inna, jest godną miana restauracji reprezentacyjnej.

W zakończeniu tego zwięzłego opisu działalności RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL”, na specjalne wyróżnienie zasługuje dbałość o wysoki poziom zespołów muzycznych, z których jeden w sali zielonej, a drugi w sali malinowej uprzyjemnia pobyt publiczności. Jak wszystko w RESTAURACJI HOTELU „BRISTOL” tak i koncerty tych dwóch zespołów są produkcjami zarówno po dwuzględem wykonania jak i repertuaru o głębszej wartości.

RESTAURACJA HOTELU „BRISTOL” nie wymaga porównywania z podobnymi przedsiębiorstwami zagranicznymi. Zajmuje ona bowiem stopień równorzędny, jeśli chodzi o słynne w Europie restauracje stołeczne, a setki i tysiące innych nie mogą iść z nią w zawody.



Sala malinowa

Fot. J. Malarski



Sala restauracyjna

Fot. J. Malarski

„GASTRONOMJI“

Niesłusznem jest rozpowszechnione mniemanie, że powodzenie, lub niepowodzenie danego przedsięwzięcia, czy zakładu zależy od ...miejsca. Przeczy temu szereg przykładów.

Niema pechowych, czy też „szczęśliwych“ lokali, istnieje tylko dobre, sumienne i fachowe prowadzenie danego zakładu lub złe, tandetne i bez znajomości fachu.

Przed kilku laty spółka pracowników gastronomicznych, składająca się z ludzi fachowych energicznych i przedsiębiorczych otworzyła restaurację pod nazwą „Gastronomja“ w lokalu (Nowy Świat róg al. 3 Maja), w którym od szeregu lat istniał zakład restauracyjny, niecieszący się ani powodzeniem, ani dobrą renomą i zmieniający wciąż swych właścicieli.

Gdy lokal ten objęła dzisiejsza spółka i po gruntownym jego odnowieniu i eleganckim urządzeniu otworzyła swój zakład restauracyjny p. f. „Gastronomja“, wkrótce zjednał on sobie całkowite powo-

dzenie wśród najszerszych sfer naszej inteligencji, której frekwencja zwiększa się z dnia na dzień. Lokal ten zmienił całkowicie swój wygląd, nabrał zupełnie innego charakteru i publiczność się zmieniła, jednym słowem „Gastronomja“ stała się jednym z pierwszorzędných i ulubionych lokali restauracyjnych w stolicy.

Prawda, że nowi właściciele wnieśli do tego lokalu te wszystkie

zalety i walory, jakie są niezbędne do wzorowego i racjonalnego prowadzenia zakładu gastronomicznego, a więc gruntowną fachowość, sumiennosc, takt i dużo dobrego smaku i gustu, czego dali dowód w całkowicie nowym urządzeniu lokalu.

Znana ze swej dobroci kuchnia pod kierunkiem wytrawnych mistrzów sztuki kulinarnej, wzorowa usługa i nieustanna troska aby zadowolnić najbardziej wymagającego gościa zjednały restauracji „Gastronomja“ renomę po europejsku prowadzonego zakładu restauracyjnego.

Ta dobra, a całkowicie zasłużona opinia, jaką zdobyli sobie współwłaściciele z prez. F. Kulikowskim „Gastronomji“ wśród szerokich warstw naszego miasta wpłynęła na to, że gdy kancelarja Sejmowa poszukiwała dzierżawcy na bufet sejmowy, zwróciła się do firmy „Gastronomja“ z propozycją objęcia go i od trzech lat właściciele „Gastronomji“ prowadzą ten bufet ku zupeł-



Bufet restauracji „Gastronomja“

Fot. Jan Malarski



Wnętrze kawiarni restauracji „Gastronomja“

Fot. Jan Malarski

nemu zadowoleniu p.p. posłów i senatorów. Jednocześnie prawie współwłaściciele „Gastronomji” objęli bufet w Warszawskim Towarzystwie Wioślarskiem, zyskując sobie u Zarządu, jak również wśród licznych członków T-wa rzetelne uznanie za wzorowe prowadzenie bufetu klubowego, wreszcie organizatorzy Wystawy Sanitarnej - higienicznej w Warszawie w 1927 r. uważali, że powierzając restaurację i bufet na terenie wystawowym firmie „Gastronomja”, będą w zupełnej zgodzie z celami i zadaniem tej wystawy, na której kuchnia i higiena były kwestją zasadniczą.

Zarząd spółki „Gastronomja” przed niespełna 2-ma laty urządził na 1-em piętrze (nad lokalem restauracyjnym) wykwinną kawiarnię. Lokal kawiarni, posiadający wspólne z restauracją wejście i połączony z nią wewnętrznymi schodami, urządzony stylowo w połączeniu z werandą, jedyną w Warszawie ze względu na piękny widok, jaki się z niej rozpościera na al. 3 Maja, wiadukt i most ks. Poniatowskiego, — jest jeden z ładniejszych w Warszawie. Kawiarnia

pozostająca pod bezpośrednim zarządem spółki, prowadzona jest na stopie pierwszorzędnych kawiarni na Zachodzie.

Nieustannie wzrastające powodzenie, jakim się cieszy restauracja i kawiarnia „Gastronomja” zniewoliło właścicieli tego zakładu, wyznających zasadę, że „powodzenie — obowiązuje”, do nowych ulepszeń i nowych urządzeń w swym zakładzie. Pragnąc nadać swemu lokalowi restauracyjnemu (na dole) wygląd bardziej estetyczny i wspaniały, a jednocześnie możliwie powiększyć go w dotychczasowych ramach, właściciele „Gastronomji” postanowili przebudować salę dolną w ten sposób, aby w połączeniu z istniejącą obecnie obok werandą, stanowiła ona jedną ogromną salę restauracyjną. Po dokonaniu tej przeróbki będzie to bodaj największa sala restauracyjna w Warszawie.

Projekty tej przebudowy i połączonego z nią całkowicie nowego urządzenia sali wykonane będą według planów, opracowanych przez znakomitego artystę K. Frycza, co daje w zupełności pewność, że

Warszawa zyska rzecz istotnie piękną i wysoce artystyczną.

Ku wygodzie konsumentów, dla których korzystanie z lokalu restauracyjnego, czy to z powodu braku czasu, czy też z jakiego bądź innego, połączone jest z pewnymi niedogodnościami, zarząd „Gastronomji” urządził przy restauracji Bar z oddzielnym wejściem od al. 3 Maja w donajętym na ten cel specjalnie lokalu. Nowy ten dział prowadzony będzie na wzór istniejących tego rodzaju zakładów zagranicą, w których publiczność jest szybko i doskonale obsłużona, mając jednocześnie zapewnioną wyborową kuchnię przy cenach umiarkowanych.

Powodzenie zakładu „Gastronomja” zaprzecza w całej rozciągłości owemu rozpowszechnionemu mniemaniu, że powodzenie lub niepowodzenie zależy od miejsca. Właściciele „Gastronomji” zadali mu kłam i dowiedli na przykładzie, że powodzenie zawisłem jest od bardziej rzeczowych i istotnych przyczyn, mianowicie od umiejętnego i sumiennego prowadzenia zakładu.

A. B. C.



Wnętrze sali ogólnej restauracji „Gastronomja”

Fot. Jan Malarst



Wnętrze sali restauracyjnej

Fot. J. Malarski

CHLUBA POZNANIA

Poznań w ostatnich czasach pozyskał pierwszorzędną, w najlepszym stylu przybytek rozrywkowy — jest nim Kabaret Moulin Rouge, urządzony przy Cukierni - restauracji „Nowy Świat” w centrum miasta przy ul. Kantaka.

„Nowy Świat” wykwintna cukiernia - restauracja, posiadająca od dawna renomę pierwszorzędnego zakładu gastronomicznego i dobrze znana publiczności poznańskiej i przyjezdnym z komfortowego urządzenia, jak również wyborowej kuchni, świetnej piwnicy i doskonałej usługi, — stała się w ostatnich czasach ulubionym miejscem, w którym co wieczór gromadzi się wytworna publiczność i przyjezdni w dolnych salonach, gdzie poza koncertem świetnego zespołu muzycznego produkuje się artystyczny kabaret t. zw. familijny. Na program tego kabaretu składają się występy znanych artystów estradowych. Odpowiedni repertuar tego kabaretu specjalnie jest dostosowany do licznie uczęszczających tu wieczorami rodzin i z tego powodu

noszącego nazwę kabaretu familijnego.

Ogodz. 11 wieczorem w górnych, stylowo i z przepychem urządzonych salonach, wśród potoku światła i efektownej dekoracji całego lokalu, wywołujących odpowiedni nastrój, rozpoczynają się przedstawienia kabaretu „Moulin Rouge”, z innym aniżeli kabaret familijny programem.

Kierunek artystyczny kabaretu spoczywa w wytrawnych rękach, znanego w Warszawie autora utworów kabaretowych Władysława Lina. Siły artystyczne kabaretu pierwszorzędne, program świetnie układany, zmieniany jest często, składają się na niego zawsze utwory pełne subtelności humoru, dowcipu subtelności i satyry.

Najwykwintniejsza publiczność gromadzi się na przedstawieniach kabaretu „Moulin Rouge”, bawiąc się doskonale dzięki nie tylko doskonałemu repertuariowi i świetnym wykonawcom, lecz również z powodu wyjątkowego nastroju, jaki panuje w tym przybytku lekkiej

Muzy. Humor, wesołość i elegancja panuje w „Moulin Rouge” wszechwładnie.

Jest to jednym słowem bardzo eleganckie, bardzo dystyngowane miejsce rozrywki, jakiego Poznań dotychczas nie posiadał. Jest ono jedynym przybytkiem wesołej a jednocześnie eleganckiej i przyzwoitej w całym tego słowa znaczeniu zabawy.

To też nic dziwnego, że co wieczór tłumy najelegantszej publiczności poznańskiej i liczni przyjezdni zapełniają wspaniałe i obszerne salony „Moulin Rouge”.

Gdy dodamy, że zakład cukierniczo-restauracyjny „Nowy Świat” wraz z kabaretem „Moulin Rouge” prowadzony jest na pierwszorzędnej stopie zagranicznych tego rodzaju zakładów, to zrozumiałem będzie to wielkie powodzenie, jakim się cieszy ten zakład, który możemy śmiało polecić przyjezdnym z Warszawy, jako istotnie po europejsku prowadzoną restaurację i kabaret artystyczny w lepszym stylu.

A. S A L I S

ZAKŁAD GASTRONOMICZNY W WARSZAWIE

Z G O D A 4.

Przed rokiem mniej więcej otwarty został w Warszawie przy ul. Zgoda Nr. 4 pod firmą A. Salis zakład gastronomiczny, jakiego dotychczas stolica nasza nie posiadała.

Zakład ten nie jest ani restauracją, jakich różnego rodzaju od najwykwintniejszych aż do bardzo pod każdym względem prymitywnych jest wiele u nas, — ani barem, których również posiadamy w Warszawie moc różnego typu i autoramentu — lecz jest zakładem gastronomicznym, w którym sprzedawane są obok pieczonych kapłonów, pulard, indyków, kurcząt, kuropatw, obok wykwintnych majonezów z najprzedniejszych ryb, obok pasztetów ze zwierzyny i t. p. wybrednych smakołyków, skromne, lecz smaczne pieczenie cielece, wieprzowe, sztuflady, flaki garnuszkowe, różne sałatki jarzynowe, śledziowe, rybne i t. d., wreszcie szynki, kiełbasy, serdelki i t. d. i t. d.

Wszystkie te artykuły pierwszorzędnego gatunku, przygotowane są znakomicie przez A. Salisa, prawdziwego mistrza sztuki kulinarnej, którego pozazdrościć by mogła niejedna pierwszorzędna restauracja stolicy.

Jeszcze jedną, nieocenioną zaletę posiada ten zakład gastronomiczny, mianowicie: kupujący nie jest skrupowany, może on nabyć te wszystkie znakomite i mile nęcące podniebienie przysmaki w dowolnej, minimalnej nawet ilości, oczywiście oprócz indyków, pulard, kurcząt, kuropatw i t. p., nawet najwspanialsze majonezy z ryb, lub te ostatnie w galarecie sprzedawane są na pojedyncze, małe porcje, wszystkie zaś inne artykuły, nawet sałatki sprzedawane są tu na wagę, która może wynosić minimalną ilość dekagramów.

Jednocześnie w zakładzie gastronomicznym A. Salisa można konsumować na miejscu wszystkie te przysmaki, przyczem na żądanie podawany jest buljon lub barszcz ze świeżymi zawsze, doskonałymi pasztecikami.

Narazie zakład ten mie-



Front firmy A. Salis

Fot. J. Malarski

ścił się w małym sklepie frontowym. Wkrótce klientela zakładu Salisa tak zaczęła się powiększać, że istotnie bez przesady rzecz można, iż formalnie duszono się w ciasnym lokalu.

Szybko rozeszła się po Warszawie fama o wybornych, znakomitych, a przytem niedrogich wyrobach gastronomicznych firmy Salis. Powodzenie było zapewnione, klientela wciąż powiększała się, a tu ani towaru gdzie rozłożyć, ani publiczność gdzie pomieścić nie było można. Należało coś przedsięwziąć, aby zaradzić temu.

Właściciel zakładu, jak się oka-

zuje nie tylko świetny mistrz sztuki kulinarnej, ale jednocześnie i dobry kupiec, sprawę rozstrzygnął po kupiecku. Zamknął swój zakład na pewien czas, donajął sąsiedni duży sklep, połączył go w jedną salę z dawnym i urządziwszy ją skromnie, lecz gustownie, otworzył ponownie swój zakład.

Dawna klientela, która z niecierpliwością oczekiwała ponownego otwarcia „Salisa”, powiększona coraz to nowonapływającą, oblega w ścisłym znaczeniu tego wyrazu, bufety zakładu w oczekiwaniu na załatwienie zakupów i obsiada wszystkie stoliki, konsumując z apetytem najrozmaitsze przysmaki wyrobów mistrza Salisa.

Publiczność, wśród której przeważa płeć piękna, uczęszczająca do zakładu gastronomicznego Salisa czy to po zakupy, czy też dla konsumpcji na miejscu, rekrutuje się z najlepszych sfer naszej inteligencji.

Ten nowy typ zakładu gastronomicznego stanowi ogromną wygodę dla publiczności warszawskiej, m. in. dla gospodyń, które często są w wielkim kłopotcie wraz, gdy zmuszone są, szczególnie w porze wieczornej, po zamknięciu sklepów spożywczych, przyjąć u siebie niespodzianych gości. Poza tem bardzo wiele osób pojedynczych, nieprowadzących gospodarstwa w domu, może zawsze nabyć u „Salisa” kolację, bądź spożyć ją na miejscu, bez potrzeby udawania się do zgiełkliwych, pełnych wyziewów alkoholowych, zawsze drogich, a nie zawsze zdrowokarmiących jadłodajni.

Zakład gastronomiczny Salisa podejmuje się poza tem urządzania bankietów oraz uczt w domach prywatnych i wogóle przyjmuje wszelkie obstalunki wchodzące w zakres sztuki kulinarnej.

Tego rodzaju zakład gastronomiczny, jakim jest prowadzony przez firmę A. Salisa, stanowi bardzo pożyteczny nabytek dla Warszawy, a prowadzony pod każdym względem wzorowo, bezwątpienia zmusi nieraz jeszcze właściciela do powiększenia go, a prawdopodobnie i do założenia niebawem niejednej filji.

St. D.



Wnętrze firmy A. Salis

Fot. J. Malarski



ZJEDNOCZONE BROWARY WARSZAWSKIE

P. F.

HABERBUSCH i SCHIELE S. A.

Warzenie piwa w Polsce sięga bardzo odległych wieków. Piwo, jak wiemy z historii obyczajów i zwyczajów dawnej Polski, było trunkiem bardzo u nas rozpowszechnionym, po nim dopiero szedł miód, a na ostatku wino. Na najwspanialszych nawet ucztach królewskich i magnackich podawano zawsze najsamprzód piwo, potem dopiero przy spełnianiu toastów, czyli, jak dawniej nazywano po polsku „pełnych”, podawano wino, a na stołach szlacheckich miód^{*)}.

Zdawałoby się więc, że piwowarstwo polskie, posiadając tak dawne i świetne tradycje, powinno by stać na wysokim poziomie doskonałości, jak również wielkiego rozwoju. Tymczasem już od końca XVII w. przemysł piwowarski w Polsce zaczyna chylić się ku upadkowi, a na początku XIX w. daje się zauważyć zupełny jego upadek, na co bezwątpienia w pewnej mierze wpłynęło również rozwiązanie w 1787 r. cechu piwowarów.

W pierwszych dziesiątkach lat XIX w. przewrót polityczny, wojny i wypadki krajowe nie sprzyjały u nas rozwojowi wogóle przemysłu, co doprowadziło polski przemysł piwowarski do zupełnej niemal ruiny. Taki stan trwał dziesiątki lat.

Jakich że wielkich wysiłków pracy i nakładów pieniężnych trzeba było, aby przetrwać te ciężkie dla polskiego piwowarstwa czasy walki z przemożną konkurencją obcą, bez najmniejszego choćby poparcia ze strony ówczesnego rządu, nieprzychylnem okiem spoglądającego na budzenie się polskiego życia gospodarczego.

Wielką też jest zasługą ówczesnych browarów warszawskich, które w tak niesprzyjających warunkach pracowały i pomimo wielkich trudności i przeciwności zdołały przetrwać, aby w czasach pomyślniejszych zdobyć przodujące stanowisko i przyczynić się do rozwoju przemysłu krajowego.

Jedną z tych firm, która w pierwszym rzędzie przyczyniła się do obecnego rozwoju przemysłu piwowarskiego u nas i ostatecznie wyparła, kosztem wielkich wysiłków

konkurencją obcą, była znana od lat przeszło 80-ciu firma „Haberbusch i Schiele”.

Założycielami jej byli Błażej Haberbusch i Konstanty Schiele, dwaj współpracownicy słynnego niegdyś u nas browaru Schöffera, — którzy nabywszy w 1846 r. na licytacji od Banku Polskiego plac o przestrzeni 20000 łokci kw., pobudowali browar, w którym w pierwszych latach jego istnienia produkowali ok. 20 tysięcy wader rocznie.

Następcy założycieli, trzymając się słusznej zasady, że przeciwstawiać się konkurencji należy przez obniżanie kosztów produkcji przy jednoczesnym pozyskiwaniu jak największych warstw odbiorców, pracowali w tym duchu nad rozwojem swego browaru i doprowadzili go do kwitnącego stanu, tak że w 1898 r. spółka Haberbusch i Schiele przeszła na Towarzystwo Akcyjne z kapitałem zakładowym, wynoszącym 1.500.000 rubli.

Od tej chwili dalszy rozwój zakładów firmy „Haberbusch i Schiele” był ugruntowany na bardzo silnych podstawach. W kilka lat potem, w 1907 r. firma nabywa browar T-wa Akc. „W. Ktjok”, po-

^{*)} Zob. Władysław Łoziński. Życie polskie w dawnych wiekach. Wzd. IV. Lwów 1921 r. (str. 208 — 220)

większając zabudowaną przestrzeń swych zakładów pięciokrotnie, mianowicie do 100.000 łokci kw.

Produkcja browarów firmy Habermusch i Schiele dochodziła wówczas do 1,500.000 wiader rocznie i zaspakajała większą część zapotrzebowania b. Królestwa Polskiego, a poza tem eksportowała znaczną ilość swej produkcji do Rosji, a nawet do Wschodniej Syberji, gdzie piwo Habermuscha i Schielego zyskało zasłużone uznanie.

Browary firmy Habermusch i Schiele urządzone zostały według najnowszych wymagań techniki i nauki. Wprowadzono najnowszej konstrukcji potężne maszyny parowe, chłodnie, rozległe lodownie. Urządzono własną wytwórnię sztucznego lodu, zainstalowano własną elektrownię, urządzono wielką słodownię, przerabiającą 600 wagonów jęczmienia rocznie, sprowadzono aparaty do hodowli czystych drożdży, wreszcie urządzono wielkie oddziały do butelkowania piwa, zaopatrzone w najnowsze maszyny. W celu nieustannej i opartej na naukowych wynikach kontroli produkcji, jeszcze w 1900 r. założono specjalne laboratorium chemiczno - bakteriologiczne.

Jednem słowem stworzono wzorowe zakłady, nie tylko w niczem nieustępujące wielu pierwszorzędnym zagranicznym browarom, lecz poniekąd przewyższające je.

W takim świetnym stanie, rokującym dalszy kolosalny rozwój polskiego przemysłu piwowarskiego, znajdowały się zakłady firmy Habermusch i Schiele, gdy wybuchła wojna światowa. Fatalne jej skutki na równi z całym przemysłem krajowym dotknęły i polski przemysł piwowarski, odradzający się tak pomyślnie po tylu latach upadku.

Browary warszawskie, a w ich liczbie i browary firmy Habermusch i Schiele silnie ucierpiały za czasów okupacji. Władze niemieckie, pragnąc zniszczyć doszczętnie nasz przemysł piwowarski w nadziei, że jego miejsce zajmie niemiecki przemysł piwowarski, — drogą wprost rozbójniczej rekwizycji, zdewastowały browary warszawskie niemal doszczętnie. Jak wykazały późniejsze, ściśle obliczenia ogółem z tytułu przymusowej ewakuacji rosyjskiej oraz rekwizycji niemieckich browary warszawskie obrabowano z wagonów, samochodów, miedzi, motorów i t. d. na sumę 5 milionów rubli złotych.

Poza tem w okresie okupacyjnym

i powojennym piętrzyły się coraz to inne trudności, z którymi trzeba było walczyć, m. in. z brakiem surowca, co oczywiście przez czas pewien musiało się ujemnie odbijać na produkcji krajowej.

Wobec tego należało przedsięwziąć energiczne środki w celu jak najszybszego uzdrowienia stosunków w przemyśle piwowarskim i wznowienia normalnego jego rozwoju, opartego na solidnych podstawach materialnych. W wyniku czego w 1921 r. nastąpiła fuzja browarów: Habermusch i Schiele, E. Reich i S-wie, K. Machlejd, Seweryn Jung i „Korona” w jedną wielką spółkę akcyjną p. n. „Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Habermusch i Schiele”, które posiadają obecnie w Warszawie 278.000 łokci kw. zabudowanej przestrzeni, prócz tego własne nieruchomości w Łodzi, Kaliszu i Białymstoku, a tabor ich składa się z 30 własnych wagonów z chłodnikami, 25 samochodów ciężarowych i około 100 koni.

Zasadniczym celem i zadaniem tego zjednoczenia było podniesienie jakości produktów i zmniejszenie kosztów handlowych i wydatków administracyjnych przez zmianę 5-ciu oddzielnych administracji — jedną sprężystą organizację i obrócenie uzyskanych z tego źródła oszczędności na niezbędne inwestycje, na udoskonalenie produkcji i rozszerzenie zakresu działalności. Cel ten osiągnięto w zupełności, dzięki racjonalnemu wyzyskaniu sił zatrudnicznych w zakładach firmy przy jednoczesnem zastosowaniu zasad naukowej organizacji pracy.

Obecnie Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Habermusch i Schiele produkują rocznie przeszło 150.000 hektolitrow, co stanowi bez mała 10% całej ogólnokrajowej produkcji piwa. Ta bardzo już poważna produkcja nie jest jeszcze maksymalna, zdolność bowiem produkcji firmy nie jest w zupeł-

ności wyczerpana. Poza tem specjalny oddział wód mineralnych i lemoniad produkuje rocznie przeszło 3 miliony butelek.

Rozszerzające się nieustannie ramy działalności firmy, która, niezasklepiając się w raz obranym kierunku, wciąż szuka nowych dróg dla swej ekspansji, spowodowały, że Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Habermusch i Schiele w roku 1924 stworzyły nowy dział fabrykacji wódek i likierów, które dzięki swym wysokim zaletom zjednały sobie wstępnym bojem całkowite uznanie licznych odbiorców. W dziale fabrykacji wódek i likierów firma kieruje się temi samymi zasadami, jakie zawsze stosowała: zwalczać konkurencję doskonałością towaru przy możliwie niskiej jego cenie.

Wyroby firmy Habermusch i Schiele, jak również i tych browarów, które weszły w skład obecnego Zjednoczenia Browarów Warszawskich p. f. Habermusch i Schiele, jeszcze przed wojną wielokrotnie były odznaczane najwyższymi nagrodami, jak dyplomy honorowe i złote medale na rozmaitych wystawach nie tylko krajowych, lecz i zagranicznych, międzynarodowych. Na ostatniej wystawie Międzynarodowej w Paryżu w r. bieżącym otrzymała firma najwyższą nagrodę Gran Prix i Wielki medal Złoty.

Odznaczenia te słusznie się należały tym wybitnym firmom, które w nader ciężkich warunkach dla przemysłu piwowarskiego w Polsce, drogą wielkich wysiłków pracy i ofiar pieniężnych zdołały nie tylko utrzymać wysoki poziom tego przemysłu, lecz przygotować podstawy do jego obecnego ponownego rozwoju i kwitnącego stanu, w jakim się znajduje obecnie.

Wyrazem uznania za tą pożyteczną wielce działalność Zjednoczone Browary Warszawskie p. f. Habermusch i Schiele zostały odznaczone na Wystawie Spożywczo-Hygienicznej, odbytej w Warszawie w r. z. najwyższą nagrodą: dyplomem honorowym Ministerstwa Przemysłu i Handlu za całokształt swojej produkcji.

Obecny, niezwykle intensywny rozwój Zakładów Zjednoczonych Browarów Warszawskich p. f. Habermusch i Schiele stanowi nowy etap w dziejach tej wielce zasłużonej dla przemysłu krajowego firmy Habermusch i Schiele, istniejącej z górą 80 lat.

St. C-ski



TO I TAMTO

W pewnym niemieckim miasteczku zorganizowano związek oświatowy, kształcący swoich członków przez odpowiedzi na pytania rzucane na piśmie do skrzynki. Przewodniczącym został poważny, starszy pan, urzędnik telegraficzny, traktujący swoje obowiązki serjo. Kolejno otwiera on koperty i odczytuje głośno wo-

bec zebranego ciała pytania. Na każdą kwestię członek samokształcący się otrzymuje wyczerpującą odpowiedź. Aż oto pan prezes czyta wobec zebranych kartę z następującym zdaniem:

— Wszyscy jesteście osły!

Po odczytaniu odkłada ten kawaleczek papieru i dodaje tonem rzeczowym:

— Opinię tę możemy pozostawić bez komentarzy!

Haneczka lubi czytać gazety. Czego nie rozumie — prosi o wyjaśnienie matematyczny:

— I pomyśl tylko, droga matko, pan Bóg zachorował.

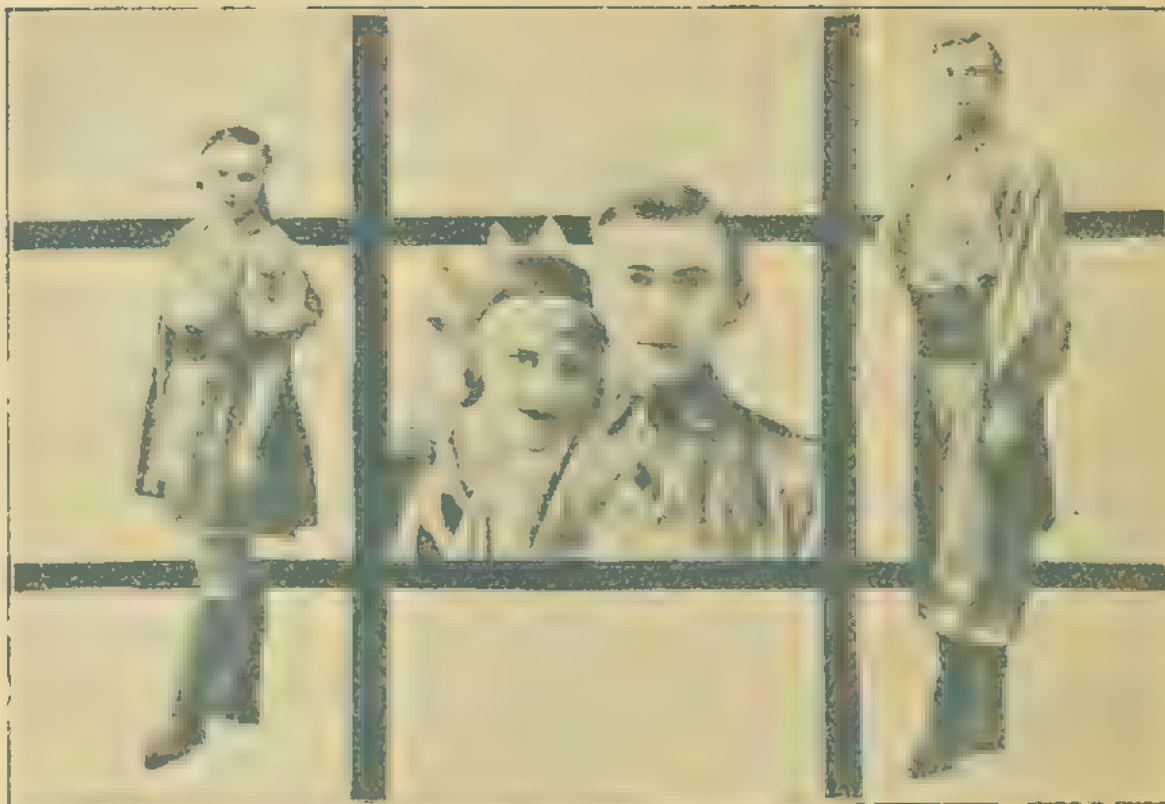
— Dziecko, skąd ci przyszły takie głupstwa do głowy...

— Masz czytać! Napisano przecież. Pan Bóg powołał do siebie dr. Kosa.

RESTAURACJA HOTELU VICTORJA JASNA 26

NADAL WYDAJE OBIADY
KLUBOWE PO ZŁ. 2.50

WIECZOREM KONCERT
ORKIESTRY POD DYR.
P. GIERŁOWSKIEGO ORAZ
WYSTĘPY PIERWSZORZĘD-
NYCH SIŁ ARTYSTYCZNYCH
CENY UMIARKOWANE



Znakomita para taneczna F. i M. Kaniewscy, występująca z nadzwyczajnym powodzeniem w restauracji „Victorja”

„CZAS”

Codzie ne Pismo Polityczne Społeczne

założone w roku 1488

Adres: „Czas” Kraków, ul. św. Tomasza 32. Tel. 50

POSZCZEGÓLNE EGZEMPLARZE „C Z A S U” SĄ DO NABYCIA WE WSZYSTKICH MIASTACH POLSKI. W WARSZAWIE: Tow. Księg. Kol. „Ruch” Al. Jerozolimska 63. Biuro dzienników „Promień” Widok 19. Kiosk gazet M. Mordkowiec, Marszałkowska 115. WE LWOWIE: Tow. Księg. Kol. „Ruch” Zielona 6. Biuro dzienników S. Sokołowski, Jagiellońska 7. W POZNANIU: Księg. Kol. „Ruch” Ratajczaka 6. W WILNIE: Księg. Kol. „Ruch” Ludwisarska 5. W ŁODZI: Biuro dzienników „Promień” Piotrkowska 81.

„CZAS” przynosi w każdym numerze obszerne omówienie zasadniczych kwestyj z życia politycznego, społecznego i kulturalnego.

„CZAS” podaje w rzeczowych korespondencjach dokładne przedstawienie wypadków aktualnych na ziemiach polskich i zagranicą.

„CZAS” omawia w fachowych artykułach sprawy ekonomiczne, przemysłowe i handlowe.

„CZAS” posiada najobszerniejszy dział ogłoszeń.

GŁOS NARODU

wielki krakowski dziennik niezależny, założony w r. 1892, reprezentujący nieskażoną myśl chrześcijańsko-narodową, zyskał sobie przez swoje bezstronne i trzeźwe stanowisko w ocenie przejawów życia publicznego, niezwykłą poczytność w najszerzych kołach społeczeństwa polskiego. GŁOS NARODU jest pismem na wskroś nowoczesnym, grupuje koło siebie grono pierwszorzędných sił dziennikarskich i publicystycznych, a rozporządzając znaczną ilością korespondentów na całym obszarze ziem Polski i zagranicą, informuje szybko

i wszechstronnie o wszelkich przejawach życia publicznego i społecznego. Jednym z GŁOSU NARODU głównych zadań programu jest wytwarzanie rodzimych sił gospodarczych w Narodzie, oraz wzmocnienie i rozwój handlu i przemysłu polskiego. Głos czytelników stanowi Duchowieństwo, Ziemianie, sfery inteligencji miejskiej, oraz zawody wolne.

Adres Wydawnictwa:

KRAKÓW, ul. Św. KRZYŻA L. 11.

NAJWAŻNIEJSZE WYPADKI UBIEGŁEGO TYGODNIA

SEJM I RZĄD

Sejm i Senat nie zbiorą się już więcej — jak oświadczył p. Bartel — lecz zostaną rozwiązane w dn. 28 b. m. Wybory w każdym razie odbędą się w lutym: 1928 r.

Rada Naczelna „Piasta” wybrała ponownie prezesem stronnictwa pos. Witośa, oraz powzięła szereg uchwał co do taktyki i akcji wyborczej.

Mniejszości narodowe toczą przyspieszone narady celem stworzenia wspólnego wyborczego bloku. Tylko niektóre partje żydowskie wahają się jeszcze, czy odrozić „szesnastkę”.

Subwencję Centralnemu Towarzystwu Rolniczemu cofnęło ministerstwo rolnictwa rzekomo z powodu prowadzenia akcji politycznej przez Towarzystwo.

Na temat traktatu handlowego z Niemcami toczyły się w Berlinie narady między p. Jackowskim a ministrem Stresemannem. Zasadnicze zagadnienia wyjaśniono.

SPRAWY POLSKIE

Zrabowane przez rząd carski mienie kulturalne znowu wraca częściowo do Polski, między innymi „Szczerbiec”, reszta arrasów, obrazy z Łazienek, polskie księgozbiory i t. d.

W czeskiej części Śląska Cieszyńskiego zdobyli Polacy przy wyborach gminnych ogromny sukces. Ten plebiscyt wypadł na naszą korzyść.

Dwaj bankierzy amerykańscy przyjeżdżają znowu do Warszawy, co budzi nadzieje uzyskania pożyczek na cele inwestycyjne.

POLITYKA ZAGRANICZNA

Ważne narady polityczne odbywali w Wiedniu kanclerz Marx i minister Stresemann. Mówiono w pierwszym rzędzie, oczywiście, o połączeniu Austrii i Niemiec. Wynik konferencji tajemnicą.

Zbrojenia morskie ogranicza Anglja, rezygnując z budowy dwóch wielkich okrętów wojennych. Czy na stałe, czy tylko... na razie — przyszłość okaże.

Trockij i Zinowjew zostali ostatecznie wykluczeni z partji uchwałą Komisji Kontrolującej Centralnego Komitetu jeszcze przed Kongresem, w którym pokładali nadzieję.

Ambasadorem sowieckim w Tokio zamianowany Al. Trojanowski. Na Rakowskiego nie zgodziła się Japonja, jego agitacja w Paryżu podziałała odstrasza- jaco.

Manoilescu został uniewinniony w procesie o zdradę stanu. Ks. Karol rumuński wysnuwa stąd dla siebie pomyślne horoskopy.

Sułtan marokański Mulej Jussuf, wierny sprzymierzeniec Francji, zmarł w Rabacie. Tron obejmuje jego młodszy syn.

R Ó Ż N E

Znany dyplomata sowiecki Adolf Joffe popełnił samobójstwo. Przyczyną depresja w następstwie nieuleczalnej choroby.

Lotnicy angielscy Mac - Intosh i Hinkler, wędrujący z Anglii do Indji, musieli wylądować we wschodniej Małopolsce skutkiem uszkodzeń aparatu i powrócą koleją do ojczyzny.

Z KRONIKI TOWARZYSKIEJ



P. Wanda Werwińska, znana śpiewaczka i p. inż. Ksawery Poraj Różański, których ślub odbył się dnia 3 października r. b. w Budapeszcie. P. Werwińska na scenie tamtejszego teatru operowego kreować będzie swoją popisową rolę „Carmen”.

Fot. Stemmer

Pielęgnowanie suchej, przedwcześnie wiotczcej i fizjologicznie starzejącej się cery wymaga, oprócz poprzednio wzmiankowanych zabiegów, napażeń twarzy natłuszczonych poprzednio D-ra Lustra kremem ożywczym „Oxa”. Napażać 5 minut, spłókać gorącą wodą. Nie masować po napażeniu, raczej — przed. Rano myć twarz gorącą wodą i otąbkami migdałowemi D-ra Lustra, a naskórek zmiękczać pudrem egzotycznym D-ra Lustra.

Ciąg dalszy nastąpi.

Z POLSKIEGO RADJA



Jan Czarnecki, dyrektor popularnej orkiestry smyczkowej, koncertującej z nie- bywałem powodzeniem w restauracji „Gastronomia”, znany protektor polskiej muzyki, pod batutą którego w dniu 2 grudnia o godz. 5 m. 45 odbędzie się w Polskim Radjo koncert, w zwiększonym komplecie, poświęcony specjalnie polskiej muzyce. Fot. J. Malarski

B. SZCZEPAŃSKI

Warszawa, Szpitalna 7, telefon 231-06.

Poleca:

Zegarki pierwszorzędných fabryk szwajcarskich oraz zegary i wykwinna biżuterja.

Ceny konkurencyjne.

SKARB MATKI



W METALOWEM PUDEŁKU

Anegdotki teatralne

Aktorka pisze do swojej koleżanki: „Nie mogę, niestety, wziąć udziału w pogrzebie twojego męża, gdyż sama również jestem bardzo cierpiąca.

*

Pewien amerykańcin, znany ze swojej pruderji, zabił się do kabaretu na Montmartre. W kilka dni potem, wróciwszy do swoich „cnotliwych” zasad, skarżył się:

— Wasz Paryż — mówił na przyjęciu u hrabiego Boni de Castellano. — wzbudza we mnie wstręt do grzechu.

Na co dowcipny autor: „Sztuki być biednym”.

— Może, ale wasz New - Jork wzbudza wstręt do cnoty.

Z dziedziny kosmetyki

PIELEGNOWANIE WŁOSÓW

Bardzo wiele osób cierpi na wypadanie włosów, swędzenie skóry na głowie i łupież, który tworzy się z tłuszczu, wydzie-

lanego z gruczołów tłuszczowych głowy. Tłuszcz ten jęlczeje i wraz z pyłem tworzy na głowie łuszczącą się masę zwaną łupieżem. Zatyka on tkanki skóry, uniemożliwia przewiew i niszczy włosy.

Jako jeden z radykalnych środków usuwających łupież i swędzenie, możemy

śmiało polecić *Tetral*, który od szeregu lat cieszy się zasłużonym uznaniem.

M-me ERCEDES.

Tetral nabywać można we wszystkich pierwszorzędných drogerjach i perfumerjach.

Skład główny: Warszawa, Szpitalna 10. Perfumerja „Perfection”.

KONJAKI

V. S. O. P.

Jubileuszowy — Rés. Spéciale
Winiak Médicinal — Winiaki mieszane

Winkelhausen

WÓDKI - LIKIERY

Stołowa — Starka — Żytniówka
Banań — Morełówka
Grand Cardinal — Cordial Médoc

ZAKŁADY PRZEMYSŁOWE WINKELHAUSEN, TOW. AKC. STAROGARD - POMORZE, ZAŁ. 1846.



Andrzej Weese

urodzony w roku 1735, był
pierwszym założycielem
dziś słynnej na cały świat
fabryki pierników
i wyrobów czekoladowych

**176
LAT**

chwali cały świat
Weesego toruńskie
katarzynki i pierniki,
które w smaku są
niezrównane.

ZYGWA

ŚWIEŻEGO ZBIORU Herbata „Z KOPERNIKIEM”

ZNANA ZE
SWEGO
SMAKU
I AROMATU

H



H

ŻADAĆ
WSZĘDZIE
MIESZANEK
Nr. Nr.
190, 100 i 23

Skład Główny: Bracka 23. Warsz. Tow. Handlu Herbatą
A. DŁUGOŁĘCKI, W. WRZEŚNIEWSKI S. A.

Filja: Moniuszki 3

FORTEPIANY PIANINA



SKŁAD FORTEPIANÓW

Gebethner

WARSZAWA *i Ska* KRAKOWSKIE
PRZEDM. 17

TAM KUPUJCIE!

Zł 4
W PŁÓC. ODR.



JAROSŁAW IWASZKIEWICZ
JEŹDZIEC BEZ GŁOWY
POWIEŚĆ ROMANTYCZNA STEPÓW
M. ARCT WARSZAWA
N. ŚWIAT 35

PALTA DAMSKIE



S. LEWI
MARSZAŁKOWKA 132.
TEL. 79-65

Wyborowe **PIWA, PORTER i WÓDKI**
HABERBUSCH & SCHIELE S. A.
ŻADAĆ WSZĘDZIE.

LOSY LOTERJI PAŃSTWOWEJ
należy kupować tylko w słynnej
ze szczęścia na świat cały
kolekturze
E. LICHTENSTEIN i S-ka

Warszawa, Centrala kolektury Marszałkowska 146
lub też w oddziałach tej kolektury Bielańska 3,
Krakowskie-Przedmieście 37, Królewska 39, Kró-
lewska 43, Nalewki 42, w Łodzi Piotrkowska 72
w gmachu Grand Hotelu.

Szczęście stale sprzyja
graczom tej kolektury!

SAMOCHODY
AUSTRO
DAIMLER
WIERZBOWA 6.

PRZYBORY PODRÓŻNE
GALANTERIA SKÓRZANA
J. KUCZMIEROWSKI
108, MARSZAŁKOWSKA 108

ŁÓŻKA, UMYWALNIE, WANNY,
WYŻYMACZKI „GLORIA”
WYROBY STALOWE, ŁODOWNIE POKOJOWE,
MASZYNY DO ŁODÓW,
NACZYNNIA KUCHENNE.
EMIL TREPTE
Marszałkowska 147 Telefon 120.

M. E F R A I M
Długa 50 (Pasaż Simonsa)
Marszałkowska 125 Nowy Świat 41
JEDWABIE -- KORONKI

TUNGSRAM



Zanim się zdecydujesz
na radio-aparat, musisz
posłuchać demonstracji
nowych modeli odbiorników
Polskich Zakładów Radiotechnicznych
WARSZAWA Boduena 4 TEL. 303-00. KATALOGI GRATIS.

Nowa placówka w kosmetyce

W końcu ubiegłego miesiąca otwarty został w Warszawie w gm. Ord. Hr. Zamoyskich, Żabia 4, Instytut Kosmetyczno-Lekarski Izis. Znając tego rodzaju instytuty za granicą stwierdzić można, że nie tylko nie ustępuje on w niczym tym ostatnim pod względem technicznych urządzeń, ale nawet wybija się przed nimi jak najdalej posuniętą higieną. Jeżeli dodamy, że prowadzony jest przez lekarza dermatologa przy współpracy wybitnych sił fachowych, to daje to wszystko dostateczną gwarancję, że pacjentka i pacjenci, którzy oddadzą się w opiekę temu instytutowi będą naprawdę mieli usunięte te niedokładności, jakich leczenia Instytut się podejmie. Instytut Kosmetyczno-Lekarski Izis stoi cera są przede wszystkim wynikiem nie-należytego funkcjonowania pewnych części organizmu ludzkiego, i że trzeba najpierw poznać przyczynę, a następnie dopiero nauczyć się ją usuwać. Taka więc metoda, którą stara się przede wszystkim oddziaływać na organizm, a dopiero potem podkreślać modę, jest jedyną metodą, którą z czystym sumieniem polecić można.

Anegdoty

Wielki książę Toskański skarżył się przed ambasadorem weneckim, że jego republika przysłała mu przedstawiciela, który zachowywał się nieodpowiednio.

— Wasza Wysokość nie powinien się dziwić — odpowiada ambasador, — ponieważ upewniam Pana, że u nas w Wenecji jest wielu głupców.

— Nie brak ich też we Florencji, ale nie wysyłano ich nigdy na placówki zagraniczne.

TRAGICZNY ZGON SOWIECKIEGO DYPLOMATY



A. Joffe, znany dyplomata sowiecki, który z ramienia bolszewików podpisał traktat ryski, wskutek przewlekłej choroby nerwowej popełnił samobójstwo. Należał do wybitniejszych dyptomatów S. R. S. S.

NIEMA KĄPIELI
bez **SILV-OZON**u. Silv-Ozon „Motor”,
przyrządzony ze świeżej kosodrzewiny,
daje gwarancję otrzymania idealnej
kąpieli balsamicznej; Silv-Ozon „Mo-
tor” wzmacnia i krzepi organizm.
Wystrzegać się tanich bezwartościowych naśladownictw
pozbawionych własności leczniczych.

Z. ŚLIWERSKI i S-ka
WARSZAWA, AL. JEJÓZÓLIŃSKIE Nr. 17
MATERIAŁY MĘSKIE
WEŁNA, JEDWABIE
MATERIAŁY BIELIŻNIANE



MŁODY I PIĘKNY

wygląd mieć—któż z nas
tego nie pragnie? Gotowi
jesteśmy nieraz poddać
się nawet bolesnym za-
biegom, byle ten cel upra-
gniony osiągnąć.

A tymczasem droga do
zdobycia piękna jest zu-
pełnie prosta i łatwa.

NOWOCZESNA
KOSMETYKA
stworzyła wprost idealny
środek
ABSOLUTNIE
NIESZKODLIWY

„SIMI“

od lat na Zachodzie wy-
próbowany, którego ude-
likatniające działania na
skórę jest zdumiewające.

„SIMI“ usuwa zużyte soki z naszej skóry i powoduje wzmożony
dopływ świeżej limfy z głębszych tkanek podskórnych,
co skóra nasza bardzo szybko ożywia się i odmładza.

„SIMI“ — otwiera pory, ułatwiając w ten sposób parowania skóry
oraz cyrkulację krwi.

„SIMI“ usuwa fałdy zmarszczki, węgry i t. p.

DO NABYCIA W SKŁADACH
APTECZNYCH I PERFUMERJACH

GIENERALNE PRZEDSTAWICIELSTWO NA POLSKĘ I W. M. GDAŃSK

ZAKŁ. PRZEM. „PROTON“ UL. ŚW.
CHEM.-FARM. STANISŁAWA 9-11

TELEFON 203-34



SREDNIOWIECZNA ALCHEMJA

nie dopięta celu
w poszukiwaniu sposobu tworzenia złota.

NOWOCZESNA WIEDZA

zastosowując równocześnie natural-
ne produkty wytworów kwiatowych,
dotarła do wspaniałych wyników,
których koroną są
subtelne i wytworne perfumy



Kalia i Aste

J.&S. STEMPNIOWICZ
P.O.Z.N.A.N



SZCZĘŚLIWEM DZIECKIEM

jest to, które otrzymuje codziennie na
pierwsze śniadanie filiżankę OVOMAL-
TINE'y. Z jakąż niecierpliwością oczekuje
ono tego aromatycznego i smacz-
nego napoju, który stał się dlań wprost
niezbędny.

OVOMALTINE

skoncentrowany preparat, zawierający
wszystkie wartościowe elementy świe-
żych jaj, mleka, słoju i kakao, pobudza
normalny rozwój dziecka, przysparzając
organizmowi zapasu substancji, wyt-
warzających krew i siłę.

W sprzedaży we wszystkich
aptekach i składach aptecznych.

Dr. A. WANDER, T. A., BERN
(Szwajcaria)

Próby na ządanie wysyła gra-
tis przedstawiciel na Polskę.

L. FAVRE, WARSZAWA
Rymarska 16.